



ગૂજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

[ગુજરાતી કૉપીરાશિટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૬૩૦૫૪ વર્ગીક

પુસ્તકનું નામ વિવિધ વાળી .

વિષય ૮૩૪

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જની અંદર

જાત જાતનાં પકવાનો તથા મીઠાઈ મળી
૨૧૮૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.



રચનાર

મરહુમ બાઈ મેહરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી
વાહડીયા.



આવૃત્તી ૪ થી.

(ભાગ ૨ જે).



મુદ્રા.

જામે જમશેદ પ્રીટીંગ વર્ક્સમાં
માણિકજી નવરોજી પ્રીટરે છાપ્યું છે, અને મેસર્સ જે. બી. મરઝબાનની
દુકાન એ પ્રગટ કર્યું છે, બેલાડ હાઉસ—કોટ.
સને ૧૯૨૬ ઇસવી.

ગુજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય
અમદાવાદ
ગુજરાતી કોપીરાઈટ-સંગ્રહ
૧૩૦૫૪

આ પુસ્તક સને ૧૮૬૭ ના રપ માં એક્ટ પ્રમાણે રેજીસ્ટર કરાવ્યું
છે અને તેને લગતા સર્વ હકો મેસર્સ જાહંગીર
બેહેરામજી મરઝ્યાનની કુાં એ
સ્વાધીન રાખ્યા છે.

સાંકળીયું.

—૦—

ભાગ ૨ નો.

	સંકે.		સંકે.
પ્રથમ પુટીંગ ...	૭૫૩	પરમખ(આગાનીદાહડી)	૭૭૮
પલાવ ...	૭૫૩	પાછા આથેલી મરધીનું.	૭૮૦
,, ૨ જો ...	૭૫૫	,, કબુતર. ગોસ્ત	
,, ૩ જો ..	૭૫૬	અથવા મરધીનું.	૭૮૧
,, ૪ થો ..	૭૫૮	,, કુએજ ...	૭૮૧
,, ૫ મો ..	૭૫૯	,, કોળમીનું ...	૭૮૨
,, કેસયાં ...	૭૬૧	,, ગોસ્તનું બાફેલું.	૭૮૨
,, ખાલેશગી ...	૭૬૨	,, ટોમેટો ..	૭૮૪
,, તરકારીનો .	૭૬૩	પાછનો પફ પેસ્ટ એટલે	
,, લુવરની દાળનો	૭૬૪	પાછનો કસ્ટ	૭૮૪
,, ધુખ્મગયલો ...	૭૬૫	પાછ પટેટાનું ...	૭૮૫
,, પાણી વગર		,, પાંક મરધીનું ...	૭૮૬
,, પકાવેલો ...	૭૬૭	,, માછલીનું ...	૭૮૭
,, માછલીનો ...	૭૬૮	પાઉદર સુકા બુમલાનાં	
,, મીઠો સાદો ..	૭૬૯	ડોકાનો તથા બુમલાનો	૭૮૮
,, વેંગણાનો .	૭૭૦	પાટીયો દાડાનો...	૭૮૮
,, શીરાણ... ..	૭૭૧	,, ઇસ્ટુનો...	૭૮૯
પસ્તાપાક ...	૭૭૩	,, કરચલાનો ..	૭૮૯
,, પાપડી ...	૭૭૪	,, કાલુનો ...	૭૯૦
પસંદે (હિંદરાબાદનું		,, કુટો. અં બાર	
પકવાંત) ...	૭૭૬	અથવા લેવડીનો	
		તતરેસો ...	૭૯૦

	સફે.		સફે.
પાટીયો કોળમીનો ...	૭૯૧	પાટીયો સંડોવેલો તાજી	
„ „ ૨ ન્તે...	૭૯૨	કોળમી, અંધાર,	
„ „ સાધારણ.	૭૯૨	તાજી લેવટા અ-	
„ ગોસ્ત અથવા		થવા લેવટીનો.	૮૦૬
મરઘીનો ...	૭૯૩	„ સંડોવેલો તાજી	
„ ધરભ સાથે ગો-		માછલીનો ...	૮૦૮
વારની સીંગનો	૭૯૫	„ સાંધનો ...	૮૦૯
„ તળેલાં કેળાનો.	૭૯૫	„ સાંધયાનો ભર-	
„ તાજી બુમલાનો.	૭૯૬	અનો ...	૮૦૯
„ તાજી બુમલાનો		પાણી પુગ ...	૮૧૦
સંડોવેલો .	૭૯૮	પાપડ ...	૮૧૧
„ તજી માછલીનો.	૭૯૯	પાપડી ખારી ...	૮૧૨
„ „ માછલીનો		„ „ પડની ...	૮૧૨
સાધારણ ...	૮૦૦	„ મીઠી ..	૮૧૩
„ પુડીયાંની છાલનો.	૮૦૦	પાપરાં મીઠાં તથા ખારાં.	૮૧૩
„ ભાજી અથવા ભીં-		પીગડુ (કોલ બોની	
ડામા કોળમીનો.	૮૦૧	વાની) ...	૮૧૪
„ લેવટી અથવા અં-		પીચ, અંખીકોટ તથા	
ધારનો ..	૮૦૨	ટામોટાં છોલવાની	
„ લોઢીપરનો સુકા		રીત ...	૮૧૫
બુમલાનો ...	૮૦૨	„ કોપ્લર ...	૮૧૫
„ સધરાંનાંનો ...	૮૦૩	પુડીંગ અનેનાસનું ...	૮૧૬
„ સગકામાં તાજી તથા		„ „ ૨ જી. ...	૮૧૬
સુકા માછલીનો.	૮૦૪	„ અત્પન ...	૮૧૭
„ સુકા બુમલાનો		„ આપરીશ ...	૮૧૭
સરકામાં ...	૮૦૫	„ આગરનું ...	૮૧૮
„ સુકા માછલી બુ-		„ ઇટ્લેન... ...	૮૧૮
મના, છોલા અથવા		„ ઇંચન ...	૮૧૯
લેવટાનો... ...	૮૦૬	„ ઇડાંનું ...	૮૧૯
		„ ઇનવેલીડ... ...	૮૨૦

પુડીંગ ઓડીલેડ...	...	૮૨૧	પુડીંગ ઓડીલેડ	૮૩૫
„ ઓપ્રેસ...	...	૮૨૧	„ ચોખાના આટાનું	...	૮૩૬
„ ઓલખની	...	૮૨૨	„ „ આટાનું	...	૮૩૭
„ ઓલીડે	૮૨૨	„ ૨ જી.	...	૮૩૭
„ અંજીરનું	...	૮૨૩	„ ચોખાનું	...	૮૩૭
„ કમ્પરલેડ	...	૮૨૩	„ જલેબીનું	...	૮૩૮
„ કવીકલાઈમ	...	૮૨૪	„ જીપીલી	...	૮૩૮
„ કવીન	૮૨૪	„ જલ્દી	૮૩૯
„ કવે	૮૨૫	„ તથા પાષ બના-	...	૮૩૯
„ કસ્ટર્ડ	૮૨૫	વવાની રીત	૮૪૪
„ „ ૨ જી.	...	૮૨૬	„ દ્રાક્ષ...	...	૮૪૬
„ કીમ	૮૨૬	„ તાપીયોકાનું	...	૮૪૬
„ કીસમસ...	...	૮૨૭	„ „ ૨ જી.	...	૮૪૭
„ કૅમીનેટ કોલ્ડ...	...	૮૨૭	„ ટામેટો	૮૪૭
„ „ ચીઝ...	...	૮૨૮	„ બીપ્સી	૮૪૮
„ કેમ્પીજ	૮૨૮	„ „ ૨ જી.	...	૮૪૮
„ કેળાંનું...	...	૮૨૯	„ „ ૩ જી.	...	૮૪૯
„ „ ૨ જી.	...	૮૨૯	„ „ ૪ થુ.	...	૮૫૦
„ કેસલ...	...	૮૩૦	„ દેન્ડી	૮૫૧
„ કોબર્ગ	૮૩૦	„ ખાનવગઢનું	...	૮૫૧
„ કૉર્નફ્લૉઅર	૮૩૧	„ નાળીયેરનું	...	૮૫૧
„ „ ૨ જી.	...	૮૩૨	„ „ ૨ જી.	...	૮૫૨
„ ખજૂરનું	...	૮૩૨	„ પહવાનું	...	૮૫૩
„ ખાખ, સીંગર	...	૮૩૩	„ પટેટા ખીમાનું.	...	૮૫૩
અથવા સમીસાનું	...	૮૩૩	„ પટેટાના આટાનું	...	૮૫૪
„ માજરનું	...	૮૩૩	„ „ આટાનું	...	૮૫૫
„ „ ૨ જી.	...	૮૩૩	„ ૨ જી.	...	૮૫૫
„ ઝુસબેરી	...	૮૩૪	„ „ ૨ જી.	...	૮૫૬
„ ચેનસલર	...	૮૩૪	„ „ ૩ જી.	...	૮૫૬
„ ચેનનટ...	...	૮૩૫	„ પનીરનું	...	૮૫૭

	સરે.		સરે.
પુડીંગ પાઉંના ભુકાનું.	૮૫૧	પુડીંગ મીઠું	૮૭૨
„ પપાઉંનું ...	૮૫૮	„ મેંદેરેલી... ..	૮૭૨
„ પાઉંનું ...	૮૫૮	„ મેંદેરા	૮૭૩
„ ૨ જી... ..	૮૫૮	„ મેંદેરેલી... ..	૮૭૪
„ ૩ જી... ..	૮૫૮	„ મોટાંમાયનું ...	૮૭૪
„ સલાઈડ... ..	૮૬૦	„ રતાળુકાનું ...	૮૭૫
„ સેઇલું.	૮૬૧	„ રતાનું... ..	૮૭૫
„ બન	૮૬૨	„ ગાંધી... ..	૮૭૬
„ બર્ડસ નેસ્ટ ...	૮૬૨	„ રાતાં કોલોનાનું	૮૭૬
„ પુડીંગ		„ રીચમંડ ...	૮૭૭
„ પાઉંડરનું ...	૮૬૨	„ રેડ ગ્રાસ ...	૮૭૭
„ બાદશાહ ...	૮૬૩	„ રોટલીનું ...	૮૭૮
„ બાર્બીના આટાનું.	૮૬૩	„ રોટલીપાલી ...	૮૭૮
„ બાર્બીનું ...	૮૬૪	„ ૨ જી... ..	૮૭૯
„ બાહાદુર ...	૮૬૪	„ લેમી બન ...	૮૮૦
„ બેકવેલ ...	૮૬૫	„ વગમીસલી ...	૮૮૦
„ બેન્જર્સ કુડનું ...	૮૬૫	„ ૨ જી... ..	૮૮૧
„ ભુરાં કોલોનાનું.	૮૬૬	„ વીક્ટોરીયા ...	૮૮૧
„ મકરનનું ...	૮૬૬	„ રેનાદન	૮૮૨
„ મરધીનું ...	૮૬૭	„ ૨ જી... ..	૮૮૨
„ માટે ઓ સી ડ		„ સપરચનનું ...	૮૮૩
„ આઈસ ...	૮૬૮	„ ૨ જી... ..	૮૮૩
„ માર્મલેડ... ..	૮૬૮	„ સપરચન તથા	
„ ૨ જી... ..	૮૬૮	„ કુટ્ટનું ..	૮૮૪
„ ૩ જી... ..	૮૬૮	„ સપરચન તથા	
„ ૪ થું... ..	૮૬૮	„ તાપીયોકાનું... ..	૮૮૪
„ ૫ થું... ..	૮૬૮	„ સપરચન તથા	
„ માલુંગાનું ...	૮૭૧	„ પટેરાનું ...	૮૮૫
„ માવાનું... ..	૮૭૧	„ સ્પેનીસ... ..	૮૮૫

સાંકળા યુગ...

મ

સરે.	સરે
પુડીંગ સાથુ ચોખાનું.	૮૮૬ પુરી ચણાના આટાની. ૯૦૮
" " ચોખાનું	" ચોખાના આટાની. ૯૦૪
" ૨ જ્યું...	૮૮૬ " દહી અથવા મઠૂની ૯૦૪
" " ચોખાનું	" પટેટાની ... ૯૦૪
" ૩ જ્યું...	૮૮૭ " કુલના આકારની ૯૦૫
" " ચોખાનું	" મસાલાની ઘઉંના
" ૪ યુગ...	૮૮૭ અથવા ચોખાના
" સીસીધન ...	૮૮૮ આટાની ... ૯૦૫
" સુકા અજીરનું.	૮૮૮ પેડીસ ઇસ્કુ, કાલુ,
" સુતરફેણીનું ...	૮૯૦ કોળમી અથવા
" સેવનું ...	૮૯૦ ખીમાના પફ પેસ્ટ-
" સોમવારનું ..	૮૯૧ ના કસ્ટનાં તળેલાં. ૯૦૫
" સોલીડ ...	૮૯૨ ઇસ્કુના પફ પેસ્ટના
" હાઇડ્રો-ડરીફ.	૮૯૩ કસ્ટનાં ... ૯૦૬
" હેમ્પશીયર ...	૮૯૪ " કરમલાનાં કોટલા-
" હોલો ...	૮૯૪ મા ભરેલા ... ૯૦૬
પુરણપોળા (પગ્નુ લો-	" કરમલાનાં પફ
કની સરસ પોળા)	૮૯૫ પેસ્ટનાં કસ્ટનાં. ૯૦૭
પુરણીયાં ...	૮૯૬ " મલુનાં પફ પેસ્ટનાં
પુરી ઇસ્કુ, કરમલા,	કસ્ટનાં ... ૯૦૭
કાલુ, કોળમી અથવા	" કોળમીનાં પફ
ખીમા ભરેલી ..	૮૯૭ પેસ્ટનાં કસ્ટનાં. ૯૦૭
" કેળાંની ...	૮૯૮ " ખીમાનાં પફ
" ખારી પડની (ડીદુ	૮૯૮ પેસ્ટનાં કસ્ટના ૯૦૮
લોકનાં દાડીયા).	" ખીમા પટેટાનાં... ૯૦૯
" ખારી મસલાના	" ભિજાના પફ પેસ્ટ
પડની... ..	૯૦૦ નાં કસ્ટનાં ... ૯૧૧
" ખારી માનની ...	૯૦૦ " મરઘીનાં પફ
" " સાદી ...	૯૦૧ પેસ્ટનાં કસ્ટનાં. ૯૧૧
" ખીમા અથવા	" માછલી અથવા
હાડાંની અકુરી	કોળમીના પટેટાનાં. ૯૧૨
ભરેલી ...	૯૦૨

	સફ.		સફ.
પેનકેક	૯૧૨	પેંડા	૯૩૪
„ અથવા ઘઉંલા.	૯૧૩	„ મથુરાના... ..	૯૩૫
„ ધંગલીશ ...	૯૧૪	„ સુકાં	૯૩૫
„ કીમ	૯૧૫	પાઉં	૯૩૬
„ ખીમાનાં ...	૯૧૫	પાઉંનું કમ્પસ એટલે	
„ ગોલાખી ...	૯૧૭	પાઉંનું કીમ ...	૯૩૮
„ ચોખાના આટાનાં	૯૧૮		
„ નાળીયેરનાં		ફે.	
„ અમણનાં ...	૯૧૮	ફ્રીટ્સ આરાટનાં ...	૯૩૮
„ પટેટાનાં... ..	૯૧૯	„ ધંડીયન	૯૩૯
„ બોલ્સ	૯૨૦	„ „ સરસ ...	૯૩૯
પેપરમીન્ટ દ્રોપ્સ... ..	૯૨૦	„ કસ્ટર્ડ	૯૪૦
પેસ્ટીમાં કોર્નફ્લોઅર		„ કીમ	૯૪૧
કેમ વાપરવો ...	૯૨૧	„ ખીમા ઇડાનાં ...	૯૪૧
પોપટજી અમીરના ...	૯૨૧	„ ગોસ્તનાં... ..	૯૪૨
„ હાંડીનાં... ..	૯૨૨	„ ઘઉંના આટાનાં.	૯૪૩
„ કુધ વગરના... ..	૯૨૩	„ ચોખાના આટાનાં.	૯૪૩
પોપટજીના પોગા ...	૯૨૩	„ પીચ	૯૪૬
પોપટજી નાળીયેરનાં		„ પાઉંના	૯૪૬
કુધના.	૯૨૪	„ „ રળ ...	૯૪૭
„ પેન્કલીફ્લોઅરના	૯૨૫	„ ફ્રેંચ	૯૪૭
„ ફરમાસુ... ..	૯૨૫	„ બદામનાં... ..	૯૪૮
„ સાધારણ ...	૯૨૬	„ રવાનાં	૯૪૮
„ સોદાના... ..	૯૨૭	„ સુપરચનનાં ...	૯૪૯
પોરીજ	૯૨૭	„ સેહેલાં	૯૫૦
પોજી હાળની ખારી...	૯૨૭	કુટ કીમ... ..	૯૫૦
„ હાળની તથા મા-		„ ર જી... ..	૯૫૧
વાની માનની		„ તથા તરકારી પ્રીજીવ	
ફરમાસુ ...	૯૨૮	„ કેમ કરવું ...	૯૫૨
„ માનની સા-		„ ધુડીંગ	૯૫૨
ધારણ ...	૯૩૩	„ સલેડ	૯૫૩

સફે.	સફે.
કુંમેરી ૯૫૪	ખતાસા ૯૬૯
કેંચ રોલ ૯૫૪	„ મીઠાઇના આ-
„ „ પર છડાં .. ૯૫૫	ગાંના... .. ૯૭૦
કલ્લુમરી ઘઉંની .. ૯૫૫	બદામનો દમીડો ... ૯૭૧
„ ચીનાઇ સફેદ	„ પોળો ... ૯૭૨
„ ઘાસની ... ૯૫૬	બદામ, પસ્તાં તથા ચા-
„ ચોખાના આટાની ૯૫૬	રોળા છોલવાની રીત. ૯૭૨
„ „ આટાની રજી ૯૫૬	બદામખાક ૯૭૩
„ કેંચ ૯૫૭	„ ૨ જો... .. ૯૭૫
ફાફી ઝાડો બંધ કરવાની. ૯૫૭	„ ૩ જો... .. ૯૭૬
„ મરડાની છંદર-	બદામ પાપડી... .. ૯૭૭
જવની... .. ૯૫૮	બધી ખોરાકની વસ્તુ
„ મરડાની ખસખસ-	સોજી રાખવાની રીત. ૯૭૭
ના પોસની ... ૯૫૮	બધી જાતનાં અચાર
„ સાકર ઝેળચીની. ૯૫૯	તથા ચટણી ભરીને
ફાલુદો કોર્નફ્લોરઅનો... ૯૫૯	સોજી રાખવાની રીત ૯૭૮
„ ઘઉંના દુધનો... ૯૬૧	બન ૯૭૯
„ દુધપાકનો ... ૯૬૨	„ સાદા ૯૭૯
„ મલાઇનો ... ૯૬૩	અશાત ૯૮૦
શીરની ૯૬૩	„ બાફેલા ૯૮૧
કુલકાં ૯૬૪	„ સરસ ૯૮૨
	„ સેકતાની સીંગનો. ૯૮૩
	ખરશી ૯૮૪
	„ કેસર્યા ૯૮૬
	„ પરતાની ૯૮૬
	„ બદામી ૯૮૭
	„ જો રંગની ... ૯૮૭
	„ મગની દાળની ૯૮૭
	„ રોજ અથવા
	વેનીલાની ... ૯૮૮

ખ.

બટક કોર્નફ્લોરઅરના બ	
નાવેલાં... .. ૯૬૪	
„ કાંદા પટેટામાં ... ૯૬૫	
„ „ રજી. ૯૬૬	
„ પટેટાના બનાવેલા. ૯૬૮	

	સફે.		સફે.
બાઈન કસ્ટર	૯૮૯	બહલી	૧૦૦૪
„ બહલી	૯૯૨	બહલીના કટલેસ ...	૧૦૦૬
બેંડીમાં પ્રીજર્વડ કીચેલાં		બાટલીમાં ભરી રાખેલા	
પીચ અથવા ઓપ્રી		ગ્રીનપીજ્	૧૦૦૮
કોટ	૯૯૨	બાટલીમાં ભરી રાખેલી	
લેક કરંટ વાઈન	૯૯૨	કરંટ દગખ	૧૦૦૮
લાં-માંશ	૯૯૩	બાશીને તળેલા પટેરા ..	૧૦૦૯
„ „ અમેરીકન...	૯૯૪	બાફેલા કાંદા . . .	૧૦૦૯
„ „ આરાઈટનુ. .	૯૯૪	„ ગ્રીનપીજ્	૧૦૦૯
„ „ ઇડાંનાં કોટ-		નોલકોલ	૧૦૧૦
ળાંમાં	૯૯૫	ડબલબીન . . .	૧૦૧૦
„ „ કોકો . .	૯૯૬	„ પટેરા . . .	૧૦૧૦
„ „ કોર્નફેલ્ડઅર.	૯૯૬	„ બીટરટ	૧૦૧૧
„ „ ચીનાઈ સફેદ		„ બીંડા	૧૦૧૧
ધાસનું	૯૯૮	„ સલગમ... ..	૧૦૧૧
„ „ ચોખ્ખા ના		બાફેલી કેપ્સ... ..	૧૦૧૨
આટાનું... ..	૯૯૯	„ કોળમી	૧૦૧૨
„ „ તાપીયોકાનું..	૯૯૯	„ કોર્નફેલ્ડાવર ...	૧૦૧૨
„ „ ડમ... ..	૯૯૯	ચોળીની સીંગ	૧૦૧૩
„ „ બે બતનું... ..	૧૦૦૦	„ ફ્રેન્ચબીન્સ	૧૦૧૩
„ „ બેધી વધુ રં-		„ મરધી	૧૦૧૩
ગનું બનાવ-		„ સફેદી... ..	૧૦૧૪
વાની રીત.	૧૦૦૨	બાફેલું ગોરત	૧૦૧૫
„ „ મીલકમેડ કન-		બાફેલા રતાળુકંદ ...	૧૦૧૫
ડેનસડ મીલકનું	૧૦૦૨	„ શકરકંદ	૧૦૧૫
„ „ સાથુ ચોખ્ખાનું	૧૦૦૩	બાફેલાં ગાજર	૧૦૧૫
„ „ સાધારણ	૧૦૦૩	બાર્લી વોટર	૧૦૧૬
„ „ સંત્રાની છા-		„ બાર્લીના	
લમાં ભરેલું.	૧૦૦૩	આટાનું	૧૦૧૬
„ „ સી ગોડાનું... ..	૧૦૦૫	„ શુગર, ડ્રોપ્સ તથા	
		મીઠાઈની બદામ.	૧૦૧૭

સફ.	સફ.
ખાલસાઈ ... ૧૦૧૭	ખીસ્કીત પસતાંની ... ૧૦૩૧
„ ૨ જી ... ૧૦૧૮	„ શીંગર ... ૧૦૩૧
„ ૩ જી ... ૧૦૧૯	„ કુટ ... ૧૦૩૧
ખાસુદી ... ૧૦૧૯	„ બટર ... ૧૦૩૨
ખીફ તી... ૧૦૧૯	„ „ નવસારીની. ૧૦૩૨
ખીસ્કીટ આહસીંગ .. ૧૦૨૧	„ બદામની ... ૧૦૩૪
„ આરાફટ ... ૧૦૨૧	„ બેન્ગર્સ કુડની... ૧૦૩૫
„ ઝોટમીલ ... ૧૦૨૨	„ બાર્લીના આટાની. ૧૦૩૫
„ કગકરી ... ૧૦૨૨	„ મીલક ... ૧૦૩૫
„ કાર્નરીકસ સોલ્યુ-	„ ચોર્કશીયર ... ૧૦૩૬
બલ કુડની... ૧૦૨૨	„ રોક ... ૧૦૩૬
„ કીમ ... ૧૦૨૩	„ વેનીલા ... ૧૦૩૬
„ ખારી ... ૧૦૨૩	„ વેનીચન ... ૧૦૩૭
„ „ દહીની... ૧૦૨૪	„ વોટર ... ૧૦૩૮
„ ચીજ ... ૧૦૨૪	„ સ્વાદીષ્ટ રંગીન. ૧૦૩૮
„ „ ૨ જી... ૧૦૨૫	„ સ્વીસબરી પુનાની ૧૦૩૮
„ ચોકોલેટ... ૧૦૨૫	„ સેવાથ ... ૧૦૩૯
„ „ ૨ જી... ૧૦૨૬	બુકા ખારા કાળા તથા
„ ચોખાના આટાની. ૧૦૨૬	સફેદ... ૧૦૩૯
„ જડસ ... ૧૦૨૬	બુકા મસાલાના કાળા
„ જમ ... ૧૦૨૭	તથા સફેદ ... ૧૦૪૦
„ લજની... ૧૦૨૭	બુન્ડી ખારી તથા મસા-
„ ડાયમંડ ... ૧૦૨૮	લાની... ૧૦૪૦
„ ફ્રોસ ... ૧૦૨૮	બુન્ડી મીઠી સાદી તથા
„ દોવર ... ૧૦૨૯	કેસર્યા ... ૧૦૪૧
„ નાળિયેરની ... ૧૦૨૯	બુમલા ખારા તાજ ... ૧૦૪૧
„ „ ૨ જી... ૧૦૨૯	„ તળેલા તાજ ... ૧૦૪૨
„ નેપલ્સ... ૧૦૩૦	„ તળેલા તાજ મ-
„ પટેટાની... ૧૦૩૦	સાલાના ... ૧૦૪૩

સર્કે.	સર્કે.
પ્રમલા તબેલા સુકા ... ૧૦૪૫	ભ.
” ” ” મસા- લાના... ૧૦૪૫	ભજ્યાં ઇડાંનાં... ૧૦૬૧
” જુનેલા સુકા ... ૧૦૪૫	” કસ્ટરનાં... ૧૦૬૨
” શીરો પાયલા... ૧૦૪૬	” કુટા અથવા કોળમીના ... ૧૦૬૨
ખુરીયાંની કાકડી, વુરીયાં. દાધી અથવા વેંગણાંની ... ૧૦૪૬	” ખીમાના ... ૧૦૬૩
” પચરસી તરકારની ૧૦૪૮	” ચણાના આટાના. ૧૦૬૩
” પાપડીની ... ૧૦૪૮	” ચણાના આટાના પાતરાંના તથા ત- રકારીના મસાલાનાં ૧૦૬૪
” વેંગણાં તથા દહીની ... ૧૦૪૯	” ચણાના આટાના સાદાં તથા તર- કારીનાં ... ૧૦૬૬
બેકાંગ પાઉડર ... ૧૦૪૯	” ચણાની દાળનાં. ૧૦૬૭
બેસન ... ૧૦૫૦	” પટેટાનાં... ૧૦૬૮
” ૨ જીં ... ૧૦૫૧	” બધી જાતની દાળનાં ... ૧૦૬૯
” ૩ જીં ... ૧૦૫૨	” જુનેલા ચણાના આટાનાં ... ૧૦૭૦
બોમ્બે કસ્ટર્ડ... ૧૦૫૩	” બેળનાં ... ૧૦૭૧
બોકાંદા પાપડી... ૧૦૫૩	” ખુથીયાંનાં ... ૧૦૭૨
બોટલ કુટ ... ૧૦૫૪	ભરત વેંગણાંનું ... ૧૦૭૩
” સુપ ... ૧૦૫૫	ભરતી અકુરી... ૧૦૭૪
બોટી ખારી ... ૧૦૫૬	ભાખરા ... ૧૦૭૫
” ચણીયા ... ૧૦૫૭	” ૨ જા ... ૧૦૭૭
” તળેલી ... ૧૦૫૭	ભાજી ... ૧૦૭૭
” મસાલાની ... ૧૦૫૭	” ૨ જી .. ૧૦૭૯
બોલ ચોખાના... ૧૦૫૭	ભાજીમાં બોટી... ૧૦૮૯
” ૨ જા... ૧૦૫૮	
” પટેટાનાં ... ૧૦૫૮	
” પનીરનાં ... ૧૦૫૯	
” બદામનાં .. ૧૦૫૯	
બોલમાં બાફેલો ખીમો. ૧૦૫૯	

સફે.	સફે.
ભીંગનો પરદો... .. ૧૦૮૦	મકરન સ્લાષ્ટડ .. ૧૦૮૩
ભીંડા કોળમી નાળીયેર- ૧૦૮૧	મકામ સાથે ગ્રીન પીજ. ૧૦૮૩
નાં દુધમાં પકાવેલું. ૧૦૮૨	મગની દાળની કચોરી... ૧૦૮૪
„ ખારા તથા મસા- ૧૦૮૨	મતન ચોપ બ્રાથ ... ૧૦૮૫
લાના ૧૦૮૨	મદીરા સેન્ડવીચીસ ... ૧૦૮૬
„ લીખા ખાટા ... ૧૦૮૩	મશીન્સ... .. ૧૦૮૬
„ મસાલાના ... ૧૦૮૪	મરઘી તથા બટક સમા- ૧૦૮૭
„ મસાલાના તથા સાદા ૧૦૮૪	રવાની ચીત ... ૧૦૮૮
ધુન્ડું કીમ લગાડીને ૧૦૮૫	„ દુધમાં પકાવેલી. ૧૦૮૯
આખા તળેલા... ૧૦૮૫	મરઘીન કીમ ચાપ... ૧૧૦૦
ભુન્નેલી ફલેજી ૧૦૮૫	મરચાંનું પાણી ... ૧૧૦૧
„ કોળમી ૧૦૮૫	મલબેરી વોટર ... ૧૧૦૧
ભુન્નેલાં બદામ તથા ૧૦૮૫	મલાઈ ૧૧૦૨
પસ્તાં ૧૦૮૬	મલીદો કેસર્યા ... ૧૧૦૨
ભુન્નેલા શકરકંદ ... ૧૦૮૬	„ ઘણા સરસ ... ૧૧૦૪
ભુન્નેલાં ઇડાં પાઉં ... ૧૦૮૭	„ દુધમાં ૧૧૦૫
„ મસાલાનાં વેં- ૧૦૮૭	„ પાઉંનો ૧૧૦૬
ગણાં ૧૦૮૮	„ મુઠીયાંનો ફ. માસુ. ૧૧૦૬
ભેખાં ખાગં તથા ૧૦૮૮	„ સ્પંજ કેકનો ... ૧૧૦૭
મસાલાનાં ૧૦૮૯	„ સાધ રણુ... .. ૧૧૦૮
„ ભાજીમાં ૧૦૮૯	„ સોળે ૧૧૦૯
„ ભુન્નેલાં ૧૦૮૯	„ મસાલો ગરમ... .. ૧૧૧૦
મ.	„ ચાવલ તથા ખી- ૧૧૧૦
મકરન ચોકોલેટનાં ... ૧૦૯૦	ચડીનો... .. ૧૧૧૦
„ „ રળ... ૧૦૯૦	„ ધાણાજીરાંનો ... ૧૧૧૦
„ નાળીયેરનાં ... ૧૦૯૦	„ ધાણાજીરાંનો ૧૧૧૧
„ પસ્તાંનાં... .. ૧૦૯૧	સરસ... .. ૧૧૧૧
„ પાઉં-ડેડ ... ૧૦૯૧	„ ધાણાજીરાંનો સ- ૧૧૧૩
„ બદામનાં ... ૧૦૯૨	રસ ર ને ...
„ „ રળ... ૧૦૯૨	

સંકે.	સંકે.
મસાણા માછલી તળવાનો	માછલી બાફેલી પાંચ
ગામઠી... ... ૧૧૧૫	રીતથી ... ૧૧૨૯
„ માછલી તળવાનો	„ બોલમાં બાફેલી
વેલાની ... ૧૧૧૬	અથવા ભુંજેલી. ૧૧૩૨
માખણનું ધી બનાવવાની	„ ભુંજેલી ... ૧૧૩૩
રીત... ... ૧૧૧૭	„ સમારવા તથા
માખણ બનાવવાની	ઘોવાની રીત... ૧૧૩૪
રીત ૧૧૧૭	માન બનાવવાની રીત .. ૧૧૩૫
માખુદી ૧૧૧૮	માવળાલાં ૧૧૩૮
માછલી, અંબાર, કોળમી,	„ ૨ જાં. ... ૧૧૩૯
તાજા બુમલા અથવા	„ ૩ જાં. ... ૧૧૪૦
તાજા લેવટા ખારા... ૧૧૧૯	મામલેડ અનેનાસની... ૧૧૪૦
માછલી ખારી તાજી... ૧૧૨૨	„ ઇડાંની ... ૧૧૪૧
„ ગોસ્ત અથવા	„ ઓરેંજ ... ૧૧૪૧
મરઘી ઉની	„ કેરીની ... ૧૧૪૩
કાંધેલી ... ૧૧૨૩	„ ગાજરની ... ૧૧૪૩
„ તળેલી તાજી	„ પપેનાસ સંત્રાની ૧૧૪૩
મસાલાની... ૧૧૨૩	„ ઓઈરી ... ૧૧૪૪
„ તળેલી તાજી	„ સપરચનની ... ૧૧૪૪
મસાલાની ૨ જી. ૧૧૨૫	માલપુરા ૧૧૪૫
„ તળેલી તાજી	„ ૨ જાં... ... ૧૧૪૭
સાદી ... ૧૧૨૬	„ ૩ જાં.. ... ૧૧૪૭
„ તળેલી સુકી	„ દુધમાં બનાવેલા ૧૧૪૯
મસાલાની... ૧૧૨૭	„ સહેલા ૧૧૪૯
„ તળેલી સુકી	માવો ૧૧૫૦
સાદી ... ૧૧૨૮	મીઠાઈ આરમીન્યન ... ૧૧૫૧
„ નાળીયેરનાં દુધમાં	„ કોમ્બ ૧૧૫૨
રાંધેલી ... ૧૧૨૮	„ ગામઠી બનાવ-
„ પાંદડામાં વીટા-	વાની રીત ... ૧૧૫૨
ળાને પકાવેલી. ૧૧૨૯	„ પસ્તાંની... ... ૧૧૫૪
	„ ફ્રેન્ચ ૧૧૫૫

સંકે.	સંકે.
મીઠાઈ બદામની ... ૧૧૫૫	મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક
” ” ૨ જી	પેનકેક ... ૧૧૬૫
(માસાપાવ) ... ૧૧૫૬	મુડી ખારી ... ૧૧૬૬
મીઠું તેલ કકડાવવાની	” દહી અથવા મલા-
રીત ... ૧૧૫૭	ધમાં ... ૧૧૬૬
” ફૂધીયા દોધી ... ૧૧૫૮	” મસાલાની... ૧૧૬૭
મીન્સમીટ ... ૧૧૫૯	મુખ્યો અનેનાસનો ... ૧૧૬૭
મીલક પંચ ... ૧૧૫૯	” આડુનો... ૧૧૬૮
” , ૨ જી ... ૧૧૬૦	” આમરાનો ... ૧૧૭૦
” , આધસ માં	” ઉનાકનો ... ૧૧૭૦
જમાવેલું ૧૧૬૧	” અજુરનો ... ૧૧૭૦
મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક	” ઓરેંજનો ... ૧૧૭૧
કસ્ટર્ડ મીલક. ૧૧૬૧	” કાચી કેરીનો અ-
” કનડેનસ્ડ મીલક	મલેલો... ૧૧૭૪
જેમ સેન્ડવીચ. ૧૧૬૧	” કાચી કેરીને ચીર
” કનડેનસ્ડ મીલક	અથવા ફાડ્યાનો ૧૧૭૫
જેલી ... ૧૧૬૨	” કાચી કેરીનો
” કનડેનસ્ડ મીલક	સળીનો ... ૧૧૭૬
ચીજકેક ... ૧૧૬૨	” કેસર્યા ... ૧૧૮૦
” કનડેનસ્ડ ચેરી	” કોહોળાનો કટકા
ક્રીમ આધસ... ૧૧૬૩	નો તથા અમ-
” કનડેનસ્ડ મીલક	લેલો ... ૧૧૮૧
ચોકોલેટ ક્રીમ	” ગાજરનો અમ-
આધસ ... ૧૧૬૪	લેલો... ૧૧૮૬
” કનડેનસ્ડ મીલક	” ગ્રુસબેરીનો ... ૧૧૮૬
લીપ્સી કેક ... ૧૧૬૪	” ચીલડાંના કટ-
” કનડેનસ્ડ મીલક	કાનો ... ૧૧૮૭
તોશી ... ૧૧૬૪	” તરબુચની છાલ-
” કનડેનસ્ડ મીલકનું	નો કટકાનો... ૧૧૮૭
ક્રીમ આધસ	” દીલ્હીનો બનાવ-
માટેનું કસ્ટર્ડ. ૧૧૬૫	વાની રીત... ૧૧૮૭

	સફે.		સફે.
મુરખ્ખો દોધીનો કટકાનો		મસુર ઘડાંનો	૧૨૧૬
તથા ખમણેલો.	૧૧૯૦	" બદામનો... ..	૧૨૧૭
" નાસપતીનો ...	૧૧૯૧	" માવાનો	૧૨૧૮
" પટેટાનો... ..	૧૧૯૩	" " ૨ જો ...	૧૨૧૯
" પપાંઉનો... ..	૧૧૯૩	મોટા વરાળુ ગોસ્ત	
" પપનાસની છાલ-		અથવા મરઘી પકાવ-	
નો સુકો ...	૧૧૯૪	વાની સહેલી રીત...	૧૨૧૯
" પાકી કેરીનો ફાડ-		માવડાંનો દારૂ સોળે	
આંનો... ..	૧૧૯૪	કરવાની રીત ...	૧૨૨૦
" પીચનો... ..	૧૧૯૫	મોહનથાળી	૧૨૨૦
" બદામનો ...	૧૧૯૭	૨.	
" બનાવવાની રીત.	૧૧૯૮	રવૈયાં વેંગણાંનાં ...	૧૨૨૧
" બેંગલોરનાં વેંગ-		" " ૨ જો.	૧૨૨૨
ણાંનો... ..	૧૨૦૧	" " ૩ જો.	૧૨૨૨
" બેલકુટનો ...	૧૨૦૨	રવો	૧૨૨૩
" માલુંગાંનો ...	૧૨૦૨	" ૨ જો	૧૨૨૫
" સંત્રા તથા માસ-		" ૩ જો	૧૨૨૫
ખીની છાલનો.	૧૨૦૪	" ૪ થો	૧૨૨૬
" સંત્રાનો ...	૧૨૦૫	" ૫ મા	૧૨૨૭
" સપરચનનો ...	૧૨૦૭	" ઘડાંનો	૧૨૨૮
" હાકુસ અથવા		" પાઉંનો	૧૨૨૮
પાયરીની ડાચી		" ભુંજીને છુંદલા	
કેરાનો ફાડ્યાંનો.	૧૨૦૯	" ચોખાનો... ..	૧૨૨૯
મુલકદાની	૧૨૧૦	" સસ્તો	૧૨૨૯
" ૨ જી	૧૨૧૧	" સુકાં પાઉંના કીમ	
મુસલમાન લોકનું પક-		એટલે કમ્પસનો.	૧૨૩૦
વાન ખીચડો ...	૧૨૧૨	૨૨૬	૧૨૩૦
મધી	૧૨૧૪	૨૨૭ ગોસ્ત અથવા મર-	
મસુર	૧૨૧૫	ઘીનો ખારો ...	૧૨૩૧
" ૨ જો	૧૨૧૫	" ગોસ્ત અથવા મર-	
		ઘીનો મસાલાનો	
		સંડાવેલો ...	૧૨૩૧

સં.	સં.	સં.
૨૨૨ માછલીનો, ગોસ્તનો	૨૨૨ માછલી પતરાવલમાં	૨૨૨ માછલી પતરાવલમાં
અથવા મરધીનો ... ૧૨૩૨	ભુંજેલી ... ૧૨૫૭	ભુંજેલી ... ૧૨૫૭
૨૨૩ મઢાવેલી ... ૧૨૩૩	,, મગની મસાલાની. ૧૨૫૭	,, મગની મસાલાની. ૧૨૫૭
૨૨૪ ... ૧૨૩૪	,, મરી મીઠાની	,, મરી મીઠાની
૨૨૫ બેરી કીમ આહસ. ૧૨૩૪	આરી તથા ખાં-	આરી તથા ખાં-
,, ડ્રોપ્સ ... ૧૨૩૫	ડની મીઠી ... ૧૨૫૮	ડની મીઠી ... ૧૨૫૮
,, ઝંડી ... ૧૨૩૫	,, માનની ... ૧૨૫૮	,, માનની ... ૧૨૫૮
,, લીનીગર ... ૧૨૩૫	,, સકરકંદની ... ૧૨૬૦	,, સકરકંદની ... ૧૨૬૦
,, સ્પંજ ... ૧૨૩૬	૨૨૬ ઇલ્યન ... ૧૨૬૧	૨૨૬ ઇલ્યન ... ૧૨૬૧
૨૨૭ ... ૧૨૩૬	,, આરાં તથા મીઠાં	,, આરાં તથા મીઠાં
,, ૨ જી ... ૧૨૩૭	તળેલાં ... ૧૨૬૧	તળેલાં ... ૧૨૬૧
,, ૩ જી ... ૧૨૩૭	,, જામ અથવા	,, જામ અથવા
૨૨૮ વેફર ... ૧૨૩૮	ખીમો ભરેલાં ૧૨૬૩	ખીમો ભરેલાં ૧૨૬૩
૨૨૯ અંદરનો ... ૧૨૩૯	૨૨૭ ગોસ્ત ... ૧૨૬૪	૨૨૭ ગોસ્ત ... ૧૨૬૪
૨૩૦ ડ્રોપ્સ ... ૧૨૩૯	૨૨૮ ગોસ્ત આખું કીડ ... ૧૨૬૫	૨૨૮ ગોસ્ત આખું કીડ ... ૧૨૬૫
,, ઝંડી ... ૧૨૪૦	,, આખું હાલવાન	,, આખું હાલવાન
૨૩૧ (મુસલમાન લો-	દહીમાં પકાવેલું. ૧૨૬૫	દહીમાં પકાવેલું. ૧૨૬૫
કની મીઠાઈ) ... ૧૨૪૦	,, ગોસ્ત, મરધી, બ-	,, ગોસ્ત, મરધી, બ-
૨૩૨ ખાંડની તળેલી ... ૧૨૪૨	ટક અથવા કીડનો	ટક અથવા કીડનો
,, ,, તાડીમાં ... ૧૨૪૨	કટકો ... ૧૨૬૭	કટકો ... ૧૨૬૭
,, ,, નવરીતથી	૨૨૯ ગોસ્ત, મરધી, બ-	૨૨૯ ગોસ્ત, મરધી, બ-
બનાવેલી. ૧૨૪૨	ટક, આખું કીડ	ટક, આખું કીડ
,, ,, પેચદાર હે-	અથવા ૨૨૯ ગોસ્ત	અથવા ૨૨૯ ગોસ્ત
દરાખાઈની. ૧૨૪૨	લાલ પકાવવાની	લાલ પકાવવાની
,, ચોખાની ... ૧૨૪૩	સહેલી રીત. ... ૧૨૭૦	સહેલી રીત. ... ૧૨૭૦
,, ,, કુધમાં	૨૩૦ ગોસ્ત તરકી અથવા	૨૩૦ ગોસ્ત તરકી અથવા
બનાવેલી (દશમી) ૧૨૪૪	હાંસ ... ૧૨૭૧	હાંસ ... ૧૨૭૧
,, જુવાર, બાજરી	૨૩૧ ગોસ્ત હાંસકાંડ ... ૧૨૭૨	૨૩૧ ગોસ્ત હાંસકાંડ ... ૧૨૭૨
અથવા મકાઈની. ૧૨૪૫	રંગ આહસકીમનો ... ૧૨૭૩	રંગ આહસકીમનો ... ૧૨૭૩
	,, બાળેલી ખાંડનો ... ૧૨૭૪	,, બાળેલી ખાંડનો ... ૧૨૭૪
	,, બીરુટનો ... ૧૨૭૫	,, બીરુટનો ... ૧૨૭૫

લ.	સફે.	લેત્રી (શીરંગીની મીઠાઇ).	સફે.
લસણ કેમ છોલવું...	૧૨૭૫	લેડીજ કુબેજ...	૧૨૯૩
લાઇમ વોટર ...	૧૨૭૬	, પુડીંગ ...	૧૨૯૫
લાડવા અમથા અમણના.	૧૨૭૬	લેમન કીમ આઇસ ...	૧૨૯૬
,, અમણના કોર્નફ્લોઅરની ખીચીના		, કેક... ..	૧૨૯૬
ફરમાસુ... ..	૧૨૭૭	,, ચીજ કેક... ..	૧૨૯૭
,, અમણના ખીચીના		, ૨ જાં... ..	૧૨૯૮
પડારોકા બનાવેલા	૧૨૭૮	,, ૩ જાં... ..	૧૨૯૮
,, અમણના ખીચીના		, ટાર્ટ	૧૨૯૮
ફરમાસુ ...	૧૨૮૦	, દમપ્લીંગસ ...	૧૨૯૯
,, અમણના ખીચીના સરસ ...	૧૨૮૧	,, ફ્રૂટસ	૧૨૯૯
,, અમણના સાધારણ ખીચીના સાદા.	૧૨૮૨	,, પાઇસ	૧૩૦૦
,, અમણના સેહેલી સોજ ખીચીના.	૧૨૮૫	,, પુડીંગ	૧૩૦૦
,, ઘઉંના આટના (હિંદુ લોકના દેવીયા)...	૧૨૮૬	,, બ્રેડી	૧૩૦૦
,, તલના	૧૨૮૭	,, રાઇસ	૧૩૦૧
,, નાળીયેરના આકારના ...	૧૨૮૮	,, , પુડીંગ ...	૧૩૦૧
,, નાળીયેરના આકારના સેહેલા...	૧૨૮૯	, વાઇન	૧૩૦૧
,, મમરાના ...	૧૨૯૨	,, વોટર આઇસ ...	૧૩૦૨
લાહી બનાવવાની રીત...	૧૨૯૨	, સ્પૅન્જ	૧૩૦૨
લીફ્લેન્સ દીલાઇટ ...	૧૨૯૩	લેમનેટ	૧૩૦૩
		લેમનેડ	૧૩૦૩
		,, દુધનો	૧૩૦૩
		,, પાઉડર	૧૩૦૪
		લેવડી તથા ચણાપાવડી.	૧૩૦૪
		લોડ્ મેયસ ટ્રાઇફલ...	૧૩૦૫
		વ.	
		વધારેલા ગ્રીનપીજ ...	૧૩૦૫
		વધારેલી કુબેજ ...	૧૩૦૬
		વડા રાતાં કોહોળાનાં...	૧૩૦૬

	સફે.		સફે.
વરધવડાં... ..	૧૩૦૭	વોટર આધસ ખરખુજનું.	૧૩૨૧
વાઘન ધડાંનો... ..	૧૩૦૮	„ „ ચેરી ...	૧૩૨૧
„ કેક	૧૩૦૯	„ „ દાડમનું...	૧૩૨૧
„ ખીસ્કીટ... ..	૧૩૦૯	„ „ પસ્તાનું ..	૧૩૨૧
„ . „ ૨ જી ...	૧૩૧૦	„ „ પીચ ...	૧૩૨૨
„ મરચાંનો ...	૧૩૧૦	„ „ બદામનું..	૧૩૨૨
વાટકા દોસી (કોલ'બો- ની મીઠાઈ) ...	૧૩૧૦	„ „ રાજબેરી..	૧૩૨૨
વાસી કેક તથા પાઈ તાળું કરવાની રીત.	૧૩૧૧	„ „ ૨ જી. ૧૩૨૨	
વીઠોરીયા સેડવીચીઝ.	૧૩૧૧	„ „ રાજબેરી ૩ જી. ૧૩૨૩	
વીંટર સુપ	૧૩૧૨	„ „ વેનીલા ...	૧૩૨૩
વીન્ડાલુ... ..	૧૩૧૨	„ „ થેંછુરનું.	૧૩૨૩
„ ૨ જી.	૧૩૧૩	„ „ સ્ટ્રોબેરી...	૧૩૨૩
„ ૩ જી.	૧૩૧૪	„ „ ૨ જી. ૧૩૨૩	
„ ચાપ	૧૩૧૫	„ „ સ્ટ્રોબેરી ૩ જી. ૧૩૨૪	
વીલીટ ક્રીમ	૧૩૧૬	„ „ સપરચનનું.	૧૩૨૪
વીલીપ્સ	૧૩૧૭	વોલનટ ક્રીમ આધસ ..	૧૩૨૪
વેંગલુના વેફર ...	૧૩૧૭	૨૧.	
વેજીટેબલ સુપ ...	૧૩૧૭	શકતીનો પસ્તાંપાક ...	૧૩૨૫
„ „ ૨ જી. ૧૩૩૮		„ પાક	૧૩૨૫
„ „ તાડીમાં. ૧૩૧૮		„ „ ૨ જી. ૧૩૨૫	
વેનીલા ક્રીમ આધસ...	૧૩૧૮	સરખટ અનેનાસનું ...	૧૩૨૬
વેફર ખીસ્કીટ	૧૩૧૯	„ અંજીરનું ...	૧૩૨૭
વોટર આધસ અનેનાસનું	૧૩૧૯	„ હંડવન	૧૩૨૮
„ „ ૨ જી. ૧૩૨૦		„ હાપીરીયલ ...	૧૩૨૮
„ „ એપ્રીકોટ. ૧૩૨૦		„ ઊનાઈનું ...	૧૩૨૮
„ „ કરંટ. ... ૧૩૨૦			
„ „ કેરીનું ... ૧૩૨૦			

	સફે.		સફે.
શરખત ઑખોસ્થા ...	૧૩૨૯	સ્ટફડ કૅબેજ તથા નો-	
„ કરવંદાંનું ...	૧૩૨૯	લકોલ... ..	૧૩૪૪
„ ગુસબેરી ...	૧૩૨૯	„ નો સામાન કેમ	
„ ગોલાખનું ...	૧૩૩૦	ખનાવવો	૧૩૪૬
„ દાડમનું... ..	૧૩૩૦	સત્રંજ અથવા સત્રંગા	
„ નેકટર	૧૩૩૧	(ગુસલમાન ચોકની	
„ પીચનું... ..	૧૩૩૧	વાણી)... ..	૧૩૪૬
„ ફાલસાંનું ...	૧૩૩૨	સ્ત્રોબેરી કીમ આઇસ...	૧૩૪૭
„ બદામનું ...	૧૩૩૨	„ વૅટર	૧૩૪૮
„ ખનાવવાની રીત.	૧૩૩૩	સ્નો બૅલ્સ	૧૩૪૮
„ બીટફટનું ...	૧૩૩૪	સ્પંજ કેક	૧૩૪૯
„ બેલફુટનું ...	૧૩૩૫	„ „ ૨ જીનું ...	૧૩૫૦
„ રાજબેરીનું ...	૧૩૩૬	„ „ કૅર્નફેલોઅર.	૧૩૫૧
„ „ ૨ જીનું... ..	૧૩૩૬	„ „ ચોખાના આ-	
„ લીંબુનું... ..	૧૩૩૬	ટાનું	૧૩૫૨
„ „ ૨ જીનું... ..	૧૩૩૭	„ „ નું પુડીંગ...	૧૩૫૩
„ „ સાધારણ.	૧૩૩૭	„ „ પેન્કલીફેલોઅ-	
„ લીલી દરાખનું...	૧૩૩૭	રનું... ..	૧૩૫૩
„ વેનીલાનું ...	૧૩૩૮	„ પુડીંગ	૧૩૫૪
„ શેંઈલ્ડરનું ...	૧૩૩૮	„ „ ૨ જીનું...	૧૩૫૪
„ સ્ટ્રોબેરીનું ...	૧૩૩૮	સંભારણા (હિંદુ લોકની	
શાકર, ખુરા ખાંડ તથા		વાંની)... ..	૧૩૫૫
ગોળ ખનાવવાની રીત.	૧૩૩૮	સમોસા ખમણ, જામ,	
શાકરીયા મીઠાઈ (સફ-		દાળ, માવો, મેવો	
રપાર)	૧૩૩૯	અથવા મુરખાના	
શારલેટ આઇસ પુડીંગ.	૧૩૪૦	માનના	૧૩૫૬
શીરો ખનાવવાની રીત...	૧૩૪૧	સમોસા ખીમાના માનના.	૧૩૫૭
„ વૅટર આઇસનો.	૧૩૪૪	„ „ સંદા.	૧૩૫૭
„ સફેદ	૧૩૪૪	„ ગ્રેવીના... ..	૧૩૫૮

સફે.	સફે.
સમોસા જામ, માવા અ-	સુદાંનાની પાપડી ... ૧૩૭૭
થવા મુરખ્યાના	સુદાંનું ૧૩૭૭
પફપેસ્ટના ફર-	સુદાંનાનો છુકો ... ૧૩૭૮
ટના ૧૩૫૯	સુપ કાચાં ગોસ્તનો ... ૧૩૭૯
„ મદ્રાસી ૧૩૫૯	„ કોલીફલાવર ... ૧૩૭૯
સમોસા મસાલાનાં છં-	„ ગોસ્ત અથવા મર-
ડાનાં સાદા... ... ૧૩૬૧	ધીનો બાફેલો. ૧૩૮૦
સમોસા મીઠાં છડાંના	„ ગોસ્તનો ૧૩૮૨
માનના ૧૩૬૨	„ ટામોટાંનો ... ૧૩૮૨
સરકો અચાર તથા ચ-	„ દુધનો ૧૩૮૩
ટણીમાં કેમ અને કેવો	„ પીલાંનો ૧૩૮૩
વાપરવો ૧૩૬૩	„ બાર્ફી ૧૩૮૪
સરકો અંચુરી... ... ૧૩૬૩	„ મરધીનો ૧૩૮૪
„ ખજૂરનો... ... ૧૩૬૪	„ માછલીનો ... ૧૩૮૫
„ ગોળનો ૧૩૬૪	„ મુડીનો ૧૩૮૫
„ તાડીનો ૧૩૬૪	સુવા પાક ૧૩૮૬
„ સેરડીનો... ... ૧૩૬૫	સેકીને છુંદેલી અથવા
સવરાક ૧૩૬૬	વાટેલી કેસર ... ૧૩૮૭
સ્વીસ રોલ ૧૩૬૭	સેન્ડવીચના ગોસ્ત, મરધી
સાફ કીધેલી ચરખી ... ૧૩૬૭	અથવા માછલીના
„ કીધેલું નીમક ... ૧૩૬૮	કટલેસ ૧૩૮૮
સારીયા ૧૩૬૯	સેન્ડવીચીસ ૧૩૮૯
સાલમપાક ૧૩૭૧	સેમ્બોલ ૧૩૯૧
સીક માણસ માટે	સેલેડ ૧૩૯૨
મોલ્ડમાં બાફેલી મરધી ૧૩૭૨	„ કાકડીની... ... ૧૩૯૩
સીરાખ ૧૩૭૩	„ કોલીફલાવર ... ૧૩૯૩
સુતરફેણી ૧૩૭૩	„ તળેલી ૧૩૯૩

	સફ.		સફ.
સેલેડ ટોમટો	૧૩૯૩	સૌસ ઇંડાનો	૧૪૧૫૦
„ ટામોટાં ખીટરૂની.	૧૩૯૪	„ ઉસ્ટર	૧૪૧૬
„ પટેટાની	૧૩૯૪	„ ઍલબની	૧૪૧૭
„ ખીટરૂ	૧૩૯૫	„ કરચલાંનો	૧૪૧૭
„ મરધીની	૧૩૯૫	„ કલેજનો	૧૪૧૭
સેવ આસાવેલી	૧૩૯૫	„ કાણુનો	૧૪૧૮
„ કેસર્યા	૧૩૯૬	„ કુપ્પેજ	૧૪૧૯
„ ગાંઠીયા તથા		„ કેરીનો	૧૪૧૯
ફાફડા ગાંઠીયા.	૧૩૯૭	„ કોકમનો	૧૪૨૦
„ ઘઉંનાં દુધ જેવી		„ કોળમી, અંખાર	
રાંધેલી	૧૪૦૧	અથવા સાંધનો.	૧૪૨૦
„ ઘઉંનાં દુધની	૧૪૦૨	„ કોળમી ટામોટાંનો.	૧૪૨૨
„ આસ પાયલી	૧૪૦૨	„ કોળમીનો લુંજેલો.	૧૪૨૩
„ ચોખ્ખાના આટાની.	૧૪૦૩	„ „ „	
„ તળેલી	૧૪૦૪	૨ જો.	૧૪૨૪
„ દુધમાં રાંધેલી	૧૪૦૫	„ કાંટા ધ્રેલી મા-	
સેવનો જુદો	૧૪૦૬	છલીનો	૧૪૨૪
સેવ પાપડી	૧૪૦૭	„ ખીમાનો	૧૪૨૬
„ „ માવાની	૧૪૦૮	„ ગોળ આમલીનો.	૧૪૨૬
„ બનાવવાની રીત...	૧૪૦૯	„ ગોસ્ત અથવા મ.	
સેવરી ફાઉલ	૧૪૧૧	રધીનો	૧૪૨૭
„ રાઇસ	૧૪૧૨	„ ગોસ્ત અથવા મ.	
સેવ રાંધેલી	૧૪૧૨	રધીનો ૨ જો.	૧૪૨૭
સોડાવોટર	૧૪૧૪	„ ગોસ્તનો લુંજેલો.	૧૪૨૮
સૌસ અનેનાસનો	૧૪૧૪	„ ઘગલનો	૧૪૨૯
„ આમલીનો	૧૪૧૫	„ ચૌકોલેટ	૧૪૨૯

સાસ જુદાંઆલુનો ...	સફે. ૧૪૨૯	સાસ બીંડાનો ...	સફે. ૧૪૪૫
,, ટોમેટો ...	૧૪૩૦	,, મરચીનો ...	૧૪૪૬
,, ,, ૨ જો ...	૧૪૩૧	,, ,, ૨ જો. ...	૧૪૪૭
,, ,, ૩ જો ...	૧૪૩૧	,, મીઠો ...	૧૪૪૮
,, ,, ૪ થો ...	૧૪૩૨	,, વાઈન ...	૧૪૪૮
,, ,, ૫ મો ...	૧૪૩૩	,, વેનીલા ...	૧૪૪૮
,, ,, ૬ થો ...	૧૪૩૩	,, સુકા જુમલાનો ...	૧૪૪૯
,, તાજા છમણાનો. ૧૪૩૪		,, સુકી માછલીનો...	૧૪૪૯
,, ,, ૨ જો. ૧૪૩૫		,, સેકતાની સી મનો. ૧૪૪૯	
,, ,, છમણાનો ૩ જો. ૧૪૩૬		,, સેલરી ... ૧૪૫૦	
,, તાજા જુમલાનો... ૧૪૩૭		સીંગર માનની તથા સાદી... ૧૪૫૧	
,, ,, ઘેવટાનો ... ૧૪૩૭		સીંગોડાં પાપડી ... ૧૪૫૧	
,, તાજા માછલીનો... ૧૪૩૭		સુંઠ ... ૧૪૫૨	
,, ,, ,, ૨ જો. ૧૪૩૯		,, ૨ જી ... ૧૪૫૩	
,, ,, માછલીનો સાધારણ. ૧૪૪૦		,, ૩ જી .. ૧૪૫૪	
,, દહી ટામાટાનો ... ૧૪૪૦		,, જાદા કટકાની ... ૧૪૫૬	
,, દહી નો કોળી મીઠા અથવા તાજા માછલીનો ... ૧૪૪૧		સાંધનાં ... ૧૪૫૮	
,, દહીનો ગેસ્ટ અથવા મરચીનો ૧૪૪૨		,, ગોળનાં ... ૧૪૬૩	
,, પટેલ ટામાટાનો. ૧૪૪૨		,, મદ્રાસી (આપર) ૧૪૬૪	
,, પલમ પુર્ડીંગ ... ૧૪૪૩		હ.	
,, ,, ૨ જો. ૧૪૪૩		હરીસો ઘઉંનો... ૧૪૬૬	
,, બાફેલા છડાંનો ... ૧૪૪૪		,, ચોખાનો ... ૧૪૬૭	
,, બોલનો ... ૧૪૪૪		હલવા અનેનાસનો ... ૧૪૬૮	
		,, અમીચંદનો ... ૧૪૬૮	
		,, છડાંની સફેદીનો. ૧૪૬૯	

	સં.ક્ર.		સં.ક્ર.
હલવો ધડાંનો	૧૪૭૦	હલવો નાસપતીનો ...	૧૪૮૬
„ અંજરનો	૧૪૭૦	„ પટેરાનો... ..	૧૪૮૭
„ કમોદીયાકંદનો...	૧૪૭૧	„ પાપી કેરીનો ...	૧૪૮૭
„ રતાળુકંદનો	૧૪૭૨	„ પેરનો	૧૪૮૮
„ કેરીનો	૧૪૭૨	„ પાઉનો... ..	૧૪૮૮
„ કેળાંનો	૧૪૭૩	„ બદામી... ..	૧૪૮૯
„ ૨ જો	૧૪૭૪	„ ભિંસના દુધનો	•
„ કોહોળાં અથવા		„ (અમદાવાદનો)	૧૪૯૧
દોધીનો	૧૪૭૪	„ મરકતી	૧૪૯૨
„ કોહોળાંનો	૧૪૭૫	„ મહેમનો... ..	૧૪૯૩
„ ૨ જો. ૧૪૭૬		„ મોગલાઈ	૧૪૯૪
„ ૩ જો. ૧૪૭૭		„ પાઉના	
„ કોહોળાંના ગરનો. ૧૪૭૭		„ કમ્પસનો	૧૪૯૫
„ ખજૂરનો	૧૪૭૮	„ ચકરકંદનો	૧૪૯૫
„ ગાજરનો	૧૪૭૯	„ સપરચનનો ..	૧૪૯૬
„ ૨ જો... ૧૪૭૯		„ સાગુ ચોખાનો...	૧૪૯૬
„ પઉના દુધનો ... ૧૪૭૯		„ સુકો	૧૪૯૭
„ પઉના દુધનો		„ સેવનો	૧૪૯૯
„ ધી વગરનો .. ૧૪૮૦		„ સોડન (દીલ-	
„ તુવરની દાળનો. ૧૪૮૦		હીનો)	૧૫૦૦
„ દોધીનો... .. ૧૪૮૨		„ સત્રાનો... ..	૧૫૦૧
„ ૨ જો... ૧૪૮૩		હાથ દાળે અથવા કપાપ	
„ ૩ જો... ૧૪૮૪		તેનો તુર્તવેળા કર-	
„ નાળીયેરનો ... ૧૪૮૫		વાનો અકસીર છ.	
„ ૨ જો. ૧૪૮૫		લાજ... ..	૧૫૦૧
		હોલીના હારડા... ..	૧૫૦૨



કાંટાથી બરાબર ફાંફવીને તે બેળવાં. પછી આટાને આળાને તેમાં માખણુ યા ચરબી ને હોય તેને બરાબર મેળવ્યા બાદ પાંઉનું કમ્પેસ, ખાંડ તથા બેક્રીમ પાઉદર બેળાને છેલ્લે દરાખ મેળવવી. પછી એ મેળવણી ભરતાં બે ઇંચ નેટલું અપુરું રેહ તેટલાં એક હાંડાં બોલમાં માખણુનું બહુ પડ ચોપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં તપેલીના ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધી તે ઢાંકીને બાફવા હાપેલું છે તે રીતે પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદણું એળચી બમ્ફળ નાખવું.

પ્લમ પુડીંગ રીત.

સુંકાં પાંઉનું ફીમ એટલે કમ્પેસ રતલ ૧, સુકી મોટી કાળી દરાખ; ફીસમીસ દરાખ; ખાંડ; કરંટ દરાખ; ઑરેન્જના સુકા વેલાવી મુરખ્યાના ઝીણા કટકા તથા સોણું માખણુ દરેક રતલ ૭૦, સોણુ નવી બદામની ખીજ તોળા ૨૦, છુંદણી એળચી તથા બમ્ફળ દરેક તોળો ૭૦, સોણું દુધ ચેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, સંત્રા ચમચા ઑરેન્જનો રસ નાના ચમચા ૪, લીંબુનો રસ ચમચી ૧૦, ચેરી વાઇન નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણુ ૫૫ ગ્રામ.

કાળા દરાખને ઘાષ નુછી ઠરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. ફીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરીને ઘાવી. બદામને છોલીને છુંદણી. પછી ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ ફાંફવીને દુધમાં બેળા તેમાં દાડ તથા બધા રસ નાખીને પછી અડેક પછી બધા સામાન બરાબર મેળવી એક રસ કરીને એ મેળવણીથી પાણું ભરાય તેટલાં એક કોડીનાં યા સેન્ગળી ચોપડી નીકળેલાં નહીં હોય તેવાં તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં વાસણને પુરવું માખણુ ચોપડી તેમાં ભરીને ઉપર બીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા ગ્રામ પછુ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. એ પુડીંગ મળહનું થાય છે.

પ્લેવ.

ઘણા બારીક કણ્ઠી વગરના ચામેલા આખા સોજા જુના છરાસાબ ચોખા માપેલા ટીપરી ૨, સોણું તરતું કમણું પણ ફરમે

ગોસ્ત રતલ ર, ધી તથા સોજી કાણુ દહી દરેક તોળેલું શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦૧૧, મોટી આખી ચણાની નવી દાળ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦૧, નવી બદામની ઘીજ નવટાંક, ઝેળચી; લવંગ; તજ તથા શાહજીર દરેક તોળો ૦૧, સોજ ખરી કેસર; જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૦૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક તથા ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ઝેળચીના દાણા, જયફળ, જવંત્રી, તજ તથા લવંગને જાડું જેવું છુંદવું. શાહજીરાને ચુંદીને જરા ખોખરું કરવું. દાળને ચુંદી સોજ ઘાઘને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી જરા નીમક નાખીને પાણીમાં અર્ધકચરી બાંસીને પાણી કાઢી નાખવું. આઝે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા બાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમ જરા સેકી કકરી કરીને કાઢ્યા પછી લુકો કરીને કોડીનાં વાસણમાં લીંબુના રસમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. દરાખને સાફ કરીને ઘાવી. બદામને છોલી આડા બપે કટકા કાપીને ઘાવી. કાંદાને છોલી વધારના જેવા પણ બારીક સેવ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સાફ કરી તેના માફકસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ઘાઈ સાફ તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી તથા એક તોળો નીમક સાથે ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેનું પાણી બળી ગયું હોય તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડી ગોસ્ત ચરીને બરાબર નરમ થાય અને એક પાથેર જેટલો રસ રહેને ઉતારીને માહેથી ગોસ્તને જુકું કાઢી લેવું. ચોખાને ચુંદી સોજ ઘાઘને કલ્લ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી રેડી માહે એક તોળો ધી નાખીને ચુલો પર ઉંઘાડું બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને તેમાં ઘાયલા ચોખા તથા બે તોળા નીમક નાખવું અને આવલ નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને પુર્ત ઉતારી પાડી સોજ ખોખાંને એક ખાલી તપેલી પર મેલી તેમાં આવલને ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી સાફ કચરોટમાં પાંચરીને વખાતા કરવા. પછી આવલવાળી ખાલી તપેલીમાં બધું ધી કકડાવીને તેમાં પેહલે બદામ દરાખને જુકું જુકું તળાને કાઢી લઈ લીમાં કાંદાને લાલ તળવો. દહીને ભાંજીને તેમાં ગોસ્તને મેળવવું. ત્યારબાદ આવલની ઉપર લીંબુના રસ સાથેની કેસરને ફરતી નાખીને પછી ધી સાથેજ કાંદો નાખી બાકીનો બધો

સામાન તથા દહી સાથનું ગોસ્ત નાખી છેલ્લે ગોસ્તનો રસ રડીને ચાવલ ભચકાવને ભાગે નહી તેમ ઉલકે હાથે તેની ઉપર નાખેલા બધો સામાન ચમચથી તેમાં બેળાને કાંદા તળેલી તપેલીમાં એ બધું ભરવું. પછી ધઉંના આટાને પાણીથી રોટલીના આટા જેવા બાંધીને તેનો એક ઇંચ જેટલો બદો વીટો કરીને તેને તપેલીના કાંથા ઉપર ફરતો મુકી છેડા મેળવીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણને ચટું મુકી દાખીને બેસાડી દઈ ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર રાખી પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું. એમ આટાથી ઢાંકણને તપેલી સાથે ખીડી લીધા વગર અમથુંજ ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને પણ પલાવ થાય છે. ઘણો પલાવ કરવો હાય તો તેને માટે ઉપલે હીસામેજ ગોસ્તનો રસ રાખવો નહી. કારણ ઘણા પલાવને તૈયાર થતાં કાંઈ ઘણો વખત લાગશે નહી અને તેથી વધારે રસ હશે તો તે બધો બળે તેટલો વખત ચુલે રેહતાં પલાવ પોચો થઈ જશે, તેટલા માટે તેનાં પ્રમાણમાં ધારીને રસ ઓછો રાખવો જોઈયે. જીરાસાલ કરતાં પલાવ ઠ જામાં દીલ્હીના ચોખા છાપેલા છે તે જાતના ચોખાનો પલાવ વધારે સારો થાય છે.

પલાવ ૨ જે.

સોણું કુમળું નરનું ફરવે ગોસ્ત હઠી રતલ લેવું અને તેમાંથી પોણા રતલ જેટલું નકી ગોસ્ત જીડું કાઢી આગે ચોપડીમાં ક્વાબ દેમારી છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો ખીજો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે દેમારી ક્વાબ બનાવીને તળવા અને બાકી રેહલાં બધાં ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી આગેજ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી તે મુજબ પણ જીરાં વગર પકાવવા મુકવું અને ગોસ્ત ચરબા આવેને સેજ માટા સોજ દોઢ શેર પટેટાને છોલી ઘાપને અંદર આખાજ નાખવા અને ગોસ્ત તથા પટેટા ચરે અને એક પાથેર જેટલી શ્રેવી રાખીને ઉતારવું. પછી ઉપર પેહલા પલાવમાં લખ્યા જેટલેજ ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત બદામ દરાખ તથા ગોસ્ત લેવું નહી અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કરી અર્ધકચરા બાફેલા ચાવલને તેટલેજ વખત કચરોટમાં વખાતા રાખ્યા પછી તેજ રીતે તેમાં રાંધેલું ગોસ્ત તથા દેમારી ક્વાબ બધું બરાબર બેળાને તેજ પ્રમાણે આગે પલાવ તૈયાર કરવો. જે મરઘીનો પલાવ કરવો હાય તો મળાહનાં જે ફરવે હાફકાઉલ લેવાં અને આગે ચોપડીમાં

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ સમાડી કટક કાપીને ગોસ્તને બદલે એ મરઘીને ઉપર મુજબ પટેટામાં ખરૂં પકાવવું અને એજ રીતે બાકીનો બધો સામાન લઈને એ મરઘીનો પલાવ પકાવવો. દુધ નાખીને પલાવ પકાવવો હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘીને પટેટા સાથનું પણ તતરાવેલું શ્રેયી વગરનું ખારૂં પકાવવું અને ઉપર મુજબ ચાવલમાં બધો સામાન ભેળાને તપેલીમાં ભરીયા પછી હાંગારે દમ પર મેલતી વળા સોજી તાજી બેંસનું દોઢ પાથર દુધને પલાવતી ઉપર તપેલીમાં બધે કરતું રેડીને પછી પલાવને તૈયાર કરવો. પણ એમાં શ્રેયી નખાશે નહીં તેને ભાગનું કાંદો તળવામાં પાથર જેટલું ધી વધારે નાખવું. અન્ન-ફળ-શાક ખાનાર માટે પલાવ કરવો હોય તો ગોસ્ત મરઘી અથવા કવાબ મુદલ બનાવવું નહીં પણ બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લઈ દહી તથા દુધ ભેડ નાખીને એ પલાવ મળાડનો ઉપર મુજબ બનાવવો. ઉપલો દ્રાષ્ટી પલાવ મીઠો કરવો હોય તો દહીમાં એકથા દોઢ પાથર જેટલી સોજી ખાંડ ભેળવી.

પલાવ ૩ નો.

દીઠીના ચોખા માપેલા ડીપરી ૨, મળાડનું ફરખે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨૦, મોટા પટેટા શર ૨, સોજી કાચુ દહી તથા સોજી બનકીનું અથવા સાગરનું ધી દરેક શર ૧, કાંદા શર ૧, આદુ તોળા ૨, મસાલો ગરમ ચોપડીમાં છાપેલો છે તે તોળો ૧, સોજી ખરી કેસર તથા લસણ દરેક તોળો ૦, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક અપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બનાવવાનું છે તે પ્રમાણે પણ દોઢ શર દુધને બાળીને એક શર જેટલું કરીને તેનું દહી પલાવ બનાવવાની એક દિવસ આગમચની સાંજનાં બાંધવું. તે પછી બીજે દિને આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને મળાડની કકરી સેકીને લીંબુના રસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં મળવીને ઢાંકી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને

ધોવું અને આડુ લસણને છોલી એ બધું તથા જીરું પાતા ઉપર પીસીને તેમાં હળદ, મરી તથા ધાણાજીરનો મસાલો ભેળવો. પટેટાને છોલી બધે કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. કાંદાને છોલી વધારના કાંદાની કાતી ખારીક રેષ જેવા કાપવા. ગોસ્તને સોજું કરી તેના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે લખત ધોવું. ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં પટેટાને શીકા લાલ તળા માંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી માહે કાંદાને શીકા લાલ તળાને ઉતારી પાડી ચમચથી કાઢીને મોટી રકાખીમાં મેલી સેજ ઠંડો પડેને હાથવડે ભચડીને લુકો કરવો. પછી દહીમાં પાણી હોય તેમાંથી કાઢીને અમચુંજ દહી તોળીને તે પોણું શર લેવું અને તેમાં કાંદાનો અડધો લુકો, દોઢ તોળો નીમક, બધો પીસેલો સામાન તથા કાંદા તળેલાં ધીમાથી એક નાના ચમચા જેટલું ધી નાખી બધું મેળવીને કોડીના વાસણમાં દોઢથી બે કલાક આથો રાખ્યા બાદ પેલાં કાંદો તળેલી તપેલીમાંનાં ધીને પાછું ચુલે મેલી કકડેને તેમાં મસાલો સુધાંજ આથેલું ગોસ્ત નાખી ચમચથી મેળવીને અવારનવાર ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને મસાલો ખરાબર લુંજાયને સવા શર ગરમ પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું. પણ પાણી બળા જવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપતાં રહી માહે તે રેડ્યા કરવું અને ચરવા આવેને બાકીનો તળેલો કાંદાનો લુકો તથા ગરમ મસાલો માહે ભેળીને બસબર નરમ અને જરા એવી સાથનુ થાયને અંદર પટેટા ભેળવા. પણ એ રીતે ગોસ્તને પકાવવા મુકવા પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી આથે ચોપડીમાં આવલ બાશીને આસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પકાવવા મુકવા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાયને સાફ બોયાંમાં આસાવી બધું પાણી ખરાબર નીકળી જાયને કલઈ ભરેલી કચરોટમાં દોઢ કલાક વખાતા રાખ્યા અને ઉપર લખ્યા મુજબ ગોસ્ત ચરીને તૈયાર થાયને બાકીનું અડધો શર દહી લઇ તેમાં લીંબુના રસ સાથની કેસરને ખરાબર મેળવીને પછી એને ચાવલમાં ભેળીને તપેલીમાંનાં ગોસ્તની ઉપર પાંચરીને સરખા મુકવા. પણ તે પછી અંદર ચમચ ફેરવીને ગોસ્તની સાથે ચાવલને ભેળવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે બે ચમચના સાફ ઝાંડાને તપેલીમાં અડધો સાંમે દેડે સુધી આડા

ખોસીને મુકવા અને તપેલીની ઉપર ઢાંચુ ઢાંકી તેની ઉપર જરા વધારે અને હેઠે સેજ ધંગાર રાખી આવલ બરાબર ચરેને ઉતારી ગોસ્તની સાથે આવલ બેળાય નહીં પણ ગોસ્ત હેઠે રેહ અને આવલ ઉપર આવે તેમ મોટી ચમચથી સંભાળીને કાઢવા. એ પલાવનું ગોસ્ત મળહનું રસરસનું રેહ છે માટે એ આવલ એમ લુખાજ ગોસ્તની સાથે ખાવાને ધણા સારા લાગે છે. એ દીલ્હીનાં ચોખા પતળા અને જીરાસાલ ચોખા કરતાં લાંબા આવે છે પણ પકાવ્યા પછી હોય તે કરતાં લગભગ હઠી ગણા લાંબા એ ચોખા યામ છે અને એ ચોખાને તાલીમખાનના દીલ્હીના આવલ કેહ છે.

પલાવ ૪ થી.

સોજા જુના કણકી વગરના ચોખા બારીક જીરાસાલ ચોખા માપેલા ટીપરી ૧, સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, મોટા પટેટા શર ૧, ધી તથા કાંદા દરેક શર ૦૫, સોજા નવી ચણાની દાળ તોળા ૩, નીમક તોળો ૧૫, આદુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫, એળચી; લવંગ; તજ; શાહજીર; કાળાં મરી; ત્રીફળ તથા બાદીયાન દરેક વાળ ૫ એટલે બેચ્છાની ભાર, સોજું મોટું નાળીયેર ૧.

ચણાની દાળને સોજા ધોઈને ત્રણ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પટેટાને છોલીને ચોખાજ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવા. નાળીયેરને ખમણીને થોડું થોડું ગરમ પાણી નામતાં જઈ બે વખત મળીને બે પાથેર નેટલું કુધ કાઢીને ગાળવું. બધા ગરમ મસાલાને જાદો છુંદવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તને સાફ કરી માફક-સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી કાંદાને છોલી વધારેની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી સોજા તપેલીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક બેળી બે શર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત સેજ નરમ થાયને પટેટા નાખવા અને બધું બરાબર ચરીને એક શર નેટલી થ્રેવી રેહને ઉતારી થ્રેવી એાછી લાગે તો માહેથી પટેટા તથા ગોસ્તને જુડું કાઢી લઈ ઘટે તેટલું માહે કકડવું પાણી રેડીને એક શર નેટલી થ્રેવી કરવી. ત્યાર બાદ ચોખાને ચુંટી સોજાં ધોઈ કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ચણાની દાળ, બધા ગરમ મસાલા તથા ગોસ્તની થ્રેવી બેળી ઢાંકીને ચલે બળતે મકવું અને ચોખા જરા નરમ થઈ

ઝેરી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ રેડી માહે ગોસ્ત તથા પટેટા બેળાને દમ પર રાખવું અને દુધ સુકાઈને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતાવું. ગમે તો તાજાં ચાર બાફેલાં ઇંડાંને છોલી ઉભા બપે કટકા કાપીને પલાવ દમ પર મુકતી વેળા એ પાણી અંદર નાખવાં. એજ રીતે એક ફરબે પાણી કુમળી મરઘીના સમારીને સાફ કીધેલા કટકાને ગોસ્તને બદલે પટેટામાં એ પકાવરા. વધારે પલાવ બનાવવાનો હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં ઝેરી તથા નાળીયેરનું દુધ હમેશાં એકઠુંજ લેવું જોઈએ. કારણ એ બેઉ વધારે પડ્યાથી પછી આવલ ખીર જેવા નરમ થઈ જશે. નાળીયેરનાં દુધને બદલે ગમે તો સોજાં બેંસનું દુધ દોઢ પાથેર લેવું. પાણી વધારે સારો પલાવ કરવો હોય તો દોઢ પાથેર બેંસનાં દુધને ગરમ કરી તેમાં ખમણેલું નાળીયેર નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને એ લેવું.

પલાવ ૫ મો.

દીલ્હીના ચોખ્ખા ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૫, સોજા કુમરી ફરબે મરઘી ૧ ના કટકા અથવા કુમળાં ફરબે સોજા નર બકરાનાં ગોસ્ત રતલ ૧૦૦ ના વજનસરના મોટા કટકા, ધી શેર ૧, ઘરનું બાંધેલું પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી શેર ૧૦૦, ખાંડ; નવી બદામની ખીજ તથા નવી કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૧૦૦, શાઉન્ડર; કૉરવેસીદ તથા નીમક દરેક તોળા ૧૦૦, તજ તથા લવંગ બેઉ મળી તોળા ૧૦૦, નવું જીરું તથા લસણ દરેક તોળા ૧૦૦, એળચી તથા બયફળ દરેક તોળા ૧૦૦, સોજા ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે રૂપાંતી બેચાંતી ભાર, તાજાં ઇંડાં ૪, લીંબુ ૩, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૩.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘાંઘા અડધા તોળા નીમક નાખી અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને સાફ બેાયાંમાં એસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજા કલમ ભરેલા ખુનચામાં ઢગળો કાઢવો અને ડુસરને સેકી એક લીંબુના રસ સાથે બેળાને પછી આવલ ભાગે નહી તેમ તેમાં એળવીને પછી આવલને પાંચરીને વખાતા રાખવા. બદામને છોલી આડા બપે કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી સોજાં ઘાંઘા, બધાં ધીને કઠાઈમાં કકડાવીને તેમાં પેહલે બદામને શીકી લાલ કકરી તળીને કાઢી લઈ દરાખને પાણી તળીને કાઢી લઈ બેઉને એળવું.

લસણને છોલી જીરું; મરચાં તથા કોથમીરનાં પાદડાં સાથે પીસ્તુ; ઝેળચીને છોલી જલકળ સાથે છુંદવું. શાહજીરું તથા કૌરવેસીદને ખોખરું કરવું. પછી હઢી શેર કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી પેલાં મેવો તળેલાં બધાં ધીને કલ્લ લરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં એ કાંદાને જરા વધારે લાલ તળી ગુર્તજ કઢાઇને ઉતારી પાડીને જલદી બધું ધી કાઢી લઇને પછી તળેલા કાંદાને ખોયામાં નાખવા અને બીજા એ શેર કાંદાને છોલી ઝેમજ કાપીને ચીમાં કકરો બદામી રંગનો તળીને ઉતારી પાડી એક તપેલીની ઉપર એક ખોયાને આગમચથી મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં ગુર્તજ ધી સુધાં કાંદાને નાખી બધું ધી નીગમવા દેવું. પછી મરઘી અથવા ગોસ્ત જે એકના કટકા તૈયાર કીધેલા હોય તેને સોજી ઘાઘ કલ્લ લરેલા પાટીયામાં એક પાથેર જેટલું ધી રેડીને તેમાં પેલા કોથમીર મરચાંવાળા મસાલાને લાલ તળીને તેમાં મરઘી અથવા ગોસ્તના કટકાને ભેળી પેલા શીકા તળેલા કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો એમાં નાખી અડધા તોળો નીચક ભેળી પોણા શેર જેટલું પાણી રેડી ધીને બળતે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને તપેલીમાં ઘટે તો ઢાંકણ પરનું પાણી માહે રેડ્યા કરી મરઘી યા ગોસ્ત ચરીને તરમ થાય અને એક પાથેર જેટલી અંદર શ્રેવી રાખીને ઉતારવું. તે પછી બાકી રહેલા બધાં ધીમાંથી અડધાં ધીને પલાવ માટે તૈયાર કીધેલો બધો સામાન તપેલાંની કીનારીથી થોડો અધુરો રહે તેટલા એક કલ્લ લરેલા પાટીયામાં રેડવું અને આવલના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના એક ભાગને એ તપેલાંનાં તળીયામાં સરખું પાંચરીને પછી તેની ઉપર પેલું મરઘી યા ગોસ્ત જે પકાવેલું હોય તેમાંથી ત્રીજા ભાગને આવલની ઉપર પાંચરીને પછી પેલા ઘેરા લાલ તળેલા કાંદામાંથી ચોથા ભાગ જેટલો મરઘી યા ગોસ્તની ઉપર પાંચરવો અને તેની ઉપર ચોથા ભાગ જેટલું તળેલું બદામ દરાખ ભભરાવવું. તે પછી દહી સાથે ખાંડ મેળવી તપેલાંમાં મુકેલાંની ઉપર એમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલું પાંચરીને તેની ઉપર ત્રીજા ભાગ જેટલું શાહજીરું તથા કૌરવેસીદને છાંટવું. તે પછી બાકી રહેલા આવલના એ ભાગ કરી ઉપલીની રીતે તપેલાંમાં મુકેલાંની ઉપર એક ભાગને મેલીને બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબ તેની ઉપર મુકીને છેલ્લે ત્રીજું ૫૩ એજ રીતે ગોઠવ્યા પછી એ લીંથુનો રસ કાઢી તેને ઉપરથી તપેલાંમાં ફરનો.

છાંટીને તેની ઉપર બધું ઝોળચી જમકળ તથા પેલો ઘેરો લાલ તળેલો કાંદો તથા બાફી રહેલો બીજો બધો સામાન લબરાવીને ઉપરથી સરખો નાખ્યા બાદ પેલી ગોસ્ત યા મરઘીની શ્રેણીને તપેલાંમાં મુકેલાં બધાંની ઉપર ફરતી ઝીણી ધારે બધી રેડીને પછી અપટ ઢાંકણ ઢાંકી પુરતા ઇંગારની ઉપર તપેલાંને રાખવું. પણ હેઠે પલાવ લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઢાંકણ ઉઘાડી સાફ અમચના ડાંડને અંદર મુકેલું ચુંથાય નહીં તેમ ત્રણ ચાર તરફથી હેઠે સુધી બોફી લાગીને ડાળે નહીં માટે તપાસ્તાં રેહવું અને તપેલાંમાંના આવલ બરાબર ચરેલા લાગે ત્યારે તપેલાંને ઉતારી બાફેલાં ઇંડાંને છાલી ઉભા બધે સરખા કટકા કાપીને તેનો સફાઈવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ પલાવની સપાટીની ઉપર સરખે અંતરે છુટા છુટા જસ દાખીને મુકવા. આજે પલાવ ઘણું સારું લાગે છે.

પલાવ કેસર્યા.

કમોદના ચોખા રતલ ૧, સોજું ધી તથા ખાંડ દરેક શેર ૭૫૫, ભાગેલી નહીં પણ તદ્દન આખી સોજી નવી ચણાની દાળ તેળેલી શેર ૭, નવી બદામની મીજ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક નવઢાંક નીમક તેળો ૧૫, સોજી ખરી કેસર; તજ તથા લવંગ દરેક તેળો ૭.

આજે ચોપડીમાં સેકને છુંદલી અચવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને ઇંગારે કકરી સેકી છુકે કરીને કોડીનાં ચણામાં બે નાના અમચા ઇંડાં પાણીમાં મેળવવી તજને ઘણીજ બારીક છુંદવી. ચણાની દાળ ભાગેલી નહીં પણ બધી આખીજ ઉપલાં વજનની લઈ ચુંદી સોજી ઘાંધને ત્રણ કલાક ઇંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી કાઢી ગુછીને ફેરડી કરવી. આજે વીવીધ જાનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાં હોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છાલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને સોજી ઘાવી. દરાખને સોજી ક્રીને ઘાવી. ચોખાને-ચુંદી સોજી ઘાંધને પાણીમાંથી કાઢી સેવા. ત્યાર બાદ એક કલક લરેલી ઉભા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીમાં બધું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણું ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામના કટકા નાખી આંધરાંની અમચથી ફેરવ્યા કરી ઘણી સેજ બદામી રંગપર આવે કે પુર્તજ તેમાં દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરવું અને દરાખ કુળી આવે કે પુર્તજ કઠાંધને ઉતારી

વગર ચોભવે ચમચથી જલદી બધું કાઢી લેવું અને ધીને પાણું ચુસે મુકી તે કકડેને તેમાં દાળ નાખીને એમજ ફેરવ્યા કરવી દાળ તળાશે ત્યારે ધીની સપાટીપર તરતી થવા માડશે ત્યારે ઉતારી પાડીને ચમચથી બધી કાઢી લેવી અને એ ધીમાંથી અડધાને એક કપમાં કાઢી લઈ તેને તાવેણું રાખવા માટે ચુલાની આગલ ઢાંકી રાખવું અને તપેલીને પાણી ચુસે મેલી તેમાં ઘોયલા ચોખા તથા લવંગ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગના થાયને તેમાં દોઢ શેર કકડવું પાણી રેડી નીમક, તળેલી દાળ તથા પાણી સાથે બીનવેલી કેસર નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. ચોખા ચરે અને બધું પાણી સુકાયને ખાંડ ભેળવી અને તેનું પાણી સુકાયને પેણું કપમાંનું પતણું ધી ઉપરથી ફરવું રેડી બદામ, દરાખ તથા છુંદેલી તજ ભભરાવી ચમચથી બધું ભેળવી ઢાંકીને થોડો વખત ધંગારે રાખવું. પણ પલાવ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉંધાડી આવલ લાગે નહીં તેમ સંભાળથી તળે ઉપર કરવું અને બરાબર સુકો થાયને ઉતારવું. કમોદના ચોખા નહીં હશે તો જુના સોજાં તદન આખા ઝીણા જીરાસાલ ચોખાં પણ ચાલશે. એ પલાવ ઘણું સારું લાગે છે.

પલાવ ખાઉશગી.

સોજાં કણકી વગરના જુના આખા જીરાસાલ ચોખા માપેલા દ્વીપરી ૨, ચીનાઈ ખરી શાકર શેર ૧, ભાંજેલાં નર્વાં પસ્તાં; નવી બદામની ખીજ તથા મુકી મોટી કાળી દરાખ ત્રણ મળી સરખે વજને શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, નીમક તોળો ૦૧, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક વલ્લ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજા ખરી કેસર વાલ ૩, કસ્તુરી વાલ ૦૧, ઘણું સોજાં ગોલાખ પાથેર ૦૧.

શાકરને ખોખરી કરીને તેના પતળો નીતરો શીરો દોઢ પાથેર કરીને ગાળવો. અને કસ્તુરીને તદન સાફ પાતા ઉપર ગોલાખમાં પીસીને શીરામાં ભેળવવી. આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છાલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છોલી બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બંને કટકા કાપી ઘોષ નુછી કોરડું કરી કેસરને એક ચમચી પાણીમાં પીસીને તેમાં ખરમાટવું અને દરાખને ઘોષ નુછીને ઠરીયા કાઢી એ બધા મેવાને જરા ધીમાં તળવો. આઝે ચોપડીમાં આવલ બાશીને

વીવીધ વાંની.

૭૬૩

ઝોસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે ચોખ્ખાને ઘોઘ નીમક નાખીને પકાવવા મુખ્યા પણ અર્ધકચરા થાયને ઉતારી પાડી યોયામાં ઝોસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને કલધ ભરેલી કચરોટમાં વખાતા કરવા. તે પછી એક કલાક થાય ત્યારે તજનો ઝીણા કટકા કરી બાકીનાં બધાં ધીને કલધ ભરેલી મંજુયા તપેલીમાં કોકડાવી તેમાં ચાવલ; ઝેળચી; લવંગ તથા તજ નાખી ચાવલ ભાગે નહી તેમ અચારનવાર અમચી ફેરવ્યા કરવા અને લાલ થાયને નીમક તથા કસ્તુરી ભેળેલા થીરો રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ચાવલ તૈયાર થાયને કાઢ્યા પછી ઉપર તળેલા મેવો ભભરાવવો. કસ્તુરી નહી હથે તે ચાલશે. જીરાસાલ ચોખ્ખાને બદલે ગમે તે પલાવ ૩ જામાં લખ્યા મુજબનાં દીઠીનાં ચોખ્ખા સેવા. આઝે પલાવ સારો થાય છે.

પલાવ તરકારીનો.

કણુકી વગરના આખા સોજા જુના જીરાસાલ ચોખ્ખા માપેલા ટીપરી ૧, ધી; કાંદા તથા પાણી વગરનું સોજું કણુ દહી તેળેલું દરેક થેર ૦૧, વઢાણુની સીંગના મોટા લીલા રંગના દાણા; છોલેલાં કુમળાં ગાજરનાં; છોલેલાં શકરકંદના; છોલેલાં સુરણુના; છોલેલાં પટેટાના એ સધળી તરકારીના પાસા જોડલા કાપેલા પણ ચોરસ કટકા; ખીયાં વગરના કુમળા પતળા ભીંડાની ૦૧ ઇંચ જાદી કાપેલી કાતરીઓ તથા મુકા મોટા ડબલખીન એ દરેક ઘીન તેળેલી નવટાંક, નીમક તેળો ૧૧, ચુંદેલું ચાહજીર તેળો ૧, આફ તેળો ૦૧૧ છોલીને હુદલું, ઝેળચીના દાણા; તજ તથા લવંગ દરેક તેળો ૦૧, સોજા ખરી કેસર વાલ ૦૧, સોજું પાકટ નાનું નાખીથેર ૧, સોજું બેંસનું કુધ થેર ૦૧૧.

ડબલખીનને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત બીનવી રાખ્યા પછી સહવારે નરમ બાકીને છાલ કાઢી બે ફાડમાં છુટાં પાડી એ અડેક ફાડમાંના આઠ એક સરખા બબે કટકા કાપીને ઉપર ભખેલાં વજનના યેવા. ઝેળચીના દાણાને ખોખરા કરવા અને તજ તથા લવંગને ભાંજીને નાના કટકા કરવા. ભીંડાને ઘોઘ ગુહીને ઉપર લખ્યા મુજબની કાતરીઓ કાપીને તેટલીજ યેવી. ગાજરના કટકાને ભાગી જાય નહી તેટલા નરમ બાકવા. વઢાણુને નરમ બાકવા.

બાકીની બીજી બધી તરફારીને જીદી જીદી ઘાઘને કોરડી કરવી. દુધના બે લામ કરી એકને કોડીનાં કપમાં નાખીને તેમાં કેસરને બીનવી રાખવી. કાંદાને છાલીને ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી બધાં ધીને કલકવાળા પાટિયામાં નાખી ચુલે મુકવું અને બરાબર કકડેને પહેલે બીંડાની કાતરીએ. નાખી બદામી રંગની તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈને ત્રણડે સુકી તરફારીના કટકાને ધીમાં એકઠા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બાલ થાયને ઉતારીને કાઢી લઈ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી માહે કાંદાને બદામી રંગનો તજ આદુ બેળીને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદો શીકા બાલ રંગનો થાયને પુર્તજ ઉતારી પાડીને એક રકામીમાં કાઢી લઈ ઉંઘાડોજ રાખવો અને જરા ઠંડો પડેને ભચડીને જાદો ભુકો કરવો. નાળીયેરને ખમણી એક પાથેર ગરમ પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી એ રીતે બીજી બે વખત એટલુંજ પાણી નાખી એમજ પીસીને એટલુંજ દુધ નીચવીને કાઢ્યા પછી કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ ઉભા ધારની ગંછ્યા તપેલીમાં ચોખ્ખાને ચુંદી સોજ ઘાઘને તેમાં નાખી નાળાયેરનું દુધ તથા નીમક નાખી બધું બેળા ઢાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખ્ખા બરાબર ચરે અને અંદરનું દુધ સુકામ ત્યારે દહીમાં પાણી છુટેલું હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી એ દહીને ચોખ્ખાની ઉપર ફરવું નાખી ચમચથી મેળવીને થોડોવાર ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી અવારનવાર હલકે હાથે અંદર ચમચ ફેરવી. પછી બધું લૂંટાતાં બાકી રહેલું બધું ધી તથા બીજો બધો સામાન એ આવલમાં બરાબર બેળાને તેની વચમાં સરખો બાડો કરી બીનવેલી કેસરને ચોખ્ખાને એ બાડામાં નાખવી અને બાકી રહેલાં બેસનાં આડલાં દુધને પલાવની ઉપર છાંટી જરાવાર ઉતારી માહે કેસર બેળવા માટે હલકે હાથે ચમચ ફેરવીને પછી પલાવ કાઢવો. એ પલાવ મળહનો લાગે છે. એને ગોળકેરીનાં અચ્ચાર સાથે ખાવો અને મને તો કોઈ પણ જાતની માછલીના અથવા ગોસ્ત વા મરઘીના દાસની સાથે ખાવો.

પલાવ તુવરની દાળનો.

સોજ કણકી વગરના આખા જુના ઝીણા જરાસાબ ચોખ્ખા માપેલા ટીપરી ૨, નરી ઝીણી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, ધી; કાંદા

તથા સોજી કંઠા દહી તોળેલું દરેક શેર ૧, શાહજીર તોળા ૨, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧૧, સોજી ખરી કેસર વાલ માંચ એટલે બેઆની ભાર, દસેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને યોખર કરવું. આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી વાટીને કાડીનાં વાસણમાં બે ચમચી ગરમ પાણી સાથે ભેળાને ઢાંકી રાખવું. ચોખાને ચુંટી સોજા પોષ કંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી ગળ્યા પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં આવલ બારીને આસાવલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એક તોળો નીમક વધારે નાખીને પધારી યોખાંમાં આસાવવા. દાળને ચુંટી સોજા પોષ બે શેર પાણીને ચુલે મુકી ખુબ કકડેને તેમાં દાળ તથા હળદ નાખીને ઢાંકવું અને દાળ છેક નરમ થઇને અટવછ જાય તેટલી બધી નહી તો પણ આખી રેહ અને નરમ થાય તેવી રાંધીને ખીજાં યોખાંમાં આસાવવી. પછી કાંદાને ઢોલી વધારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગના તળાને અંદરથી અડધું ધી જુદું કાઢી લેવું અને કાંદા સાથે બાહી-રહેલાં ધીમાં શાહજીર, એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી સેજ ભુંજીને ઉતારી પાડવું અને દહીમાંનું પાણી કાઢી નાખીને દહીમાં કેસરને ખરાબર મેળવી આવલમાં પેલું પોણા તોળો નીમક નાખી ભેડને ભેળાને માહે કેસર સાથનું દહી તથા તપેલીમાંનો ગરમ મસાલો નાખી આવલ દાળ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે બધું ખગબર મેળવીને ધીવાળા તપેલીમાં બધું ભરીને મહમલનાં ઘાતાં કપડાંને પાણીથી ભીનવી જરા નીચવીને ચોવડું કરી પલાવની ઉપર તપેલીની અંદર મુકીને ઢાંકણ ઢાંકી પોડીવાર ધીમાં આંચે રાખવું અને કાડું ખસેડીને તપાસી દહીનું પાણી મુકાયને પેલું કાંદામાંથી કાઢી લીધેલું ધી ઉપરથી ફગવું રેડી ઢાંકણપર તથા હેઠે થોડા ઢંગાર રાખી દમાર મુકી થોડે વારે ઉતારવું.

પલાવ ધુખરચલો.

સોજી નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૨, સારી જાતના મિઠા પટેલ શેર ૨, મિઠા કાંદા શેર ૧૧, ધી તથા સોજી પાણી જમરનું

કઠણ દંદી તોળેણું દરેક શેર ૧, દાહીના ચોખા માપલા ટીપરી ૨, નીમક તોળા ૪, આદુ તોળો ૧૦, તજના અડેક ધંચના કટકા; ઐળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧૦, સોજા ખરી કેસર તથા સુકું લસણુ દરેક તોળો ૧૦, ઘઉંના આટો તોળા ૫, બાફેલાં ઇંડાં ૫, લીંબુ ૩ નો રસ.

ચોખાને ચુંદી સોજા ઘાઘ બધું પાણી કાઢી નાખીને કોરડા કરવા. પટેટાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવા. કોડીનાં કપમાં લીંબુના રસમાં કેસરને બીનવવી. ઘઉંના આટાને ઠંડા પાણીથી કઠણ નેવો બાંધવો. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ઘાવું. કાંદામાંથી પાથરનાં વજનનો એક કાંદો જુદો કાઢી તેને છોલીને હેંદનાં મુળાયાં આગલથી જરા કાપવો અને મુડાં તરફના કાંદાને અડધો આડો સફાઈથી સરખો કાપીને કાઢી નાખવો અને હેંદના કાંદાને સફાઈથી વચ્ચમાંથી બધો કોતરી કાઢી નાખીને ૧૦ ધંચ જડું કોડીયું થાય તેમ કરવું. પછી બાકી રહેલા બધા કાંદાને છોલીને વધારના કાંદાની કાની બારીક સેવ નેવો કાપી ધીમાંથી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નેટલું ધી જુડું કાઢી રાખવું અને બાકીનાં બધાં ધીને કલમ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણુ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક બેળી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી મેળવવું. પણ લાલ કરવું નહી. પછી ત્રણ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળને રાખવું અને ગોસ્ત ફાટેને પટેટા નાખવા અને તે ચરેને અંદરથી કાઢી લઈ ગોસ્તને બગબર નરમ થવા દેવું. જે આરસામાં અંદરનું પાણી ઝોઘું થાય તો ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને તે અંદર રેડ્યા કરવું અને ગોસ્ત નરમ થાયને માહેથી બધું કાઢી લઈને પટેટાની સાથે મુકવું અને તપેલીમાંની ઐવીને ભરી બોધ તે સવાળે શેર નેટલી નહી હોય તો પછી માહે ગરમ પાણી ઉમેરી એટલી કરીને તપેલીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી અંદર ધાપલા ચોખા તથા ગરમ મસાલો મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. ચોખા સીજે અને માહે પાણીનો પસરાત સેજ હોય ત્યારે દહીમાં પાણી હોય તે બધું કાઢી નાખી બરાબર ભાંજીને પછી તેમાં લીંબુના રસ સાયની કેસર બેળાને એ બધું આવલમાં મેળવીને પછી બાફેલાં ઇંડાંને ઢોલી ઉભા બળે કટકા

કાપીને ગોસ્ત તથા પટેલ સાથે એને પણ આવલમાં સંભાળથી મેળવવાં અને બાંધેલા ઘઉંના આટાનો અંગોઠા નેટલો પતળો સરખો મેળ વીટો કરી તપેલીને ઉતારીને એને કાથાની ઉપર સફાઈથી સરખો વળગાવીને મુઠ્ઠી કાંદાનાં કોડીયાંમાં પેલું એક ચમચી ધી નાખી તેમાં ઇંગારનો એક આંગડો મેલી આવલની સપાટીની વચમાં ખાડો કરીને તેમાં મુઠ્ઠી કાંદામાંથી જરા હુખર નીકળે ત્યારે પેલા કાંથા પર મુકેલા આટાની ઉપર ઢાંકણુને દાખીને ચપટ ચઢું બેસાડી ધીમી આંચે પાંચ સાત મીનીટ રાખ્યા પછી તપેલીને ઉતારી ઢાંકણુ હંચકીને આટો તથા પેલો કાંદો માહેથી કાઢી નાખવું. એ પલાવ ઠીક થાગે છે.

પલાવ પાણી વગર પકાવેલો.

તાલીમખાનના દીલ્હીના ચોખા શેરીમાંથી માપેલા શેર ૧, હલવાંનના નેવું તદનજ કુમળું પણ મળહનું નરતું કર્યે ગોસ્ત રતલ ૨, સોણું કાણુ દહી તોળેલું શેર ૨૧, સારી જાતના મોઢા પટેલ શેર ૨, કાંદા શેર ૧૧, ધી શેર ૧, નીમક તથા સોણું જાડું રસદાર આડુ દરેક તોળા ૩, તજના અડેક ઇંચ નેટલા કટલા તોળા ૨, મોઢી કળીનું લસણુ તથા એળચી દરેક તોળો ૧, લવંગ તથા સોણુ ખરી કેસર દરેક તોળો ૭, કોથમીર કુંડી ૬ નાં પાદડાં, મોઢાં લીલાં મરચાં ૫, ઘઉંનો આટો ૫૫ મુજબ.

આડુ લસણુને છોલી છુંદી તેનો રસ કાઢી લઈ છુંદામાં નાના બે ચમચા ઠંડું પાણી રેડીને બાકીનો બધો રસ કાઢી લઈ માહે એક તોળા નેટલું નીમક મેળવી ગોસ્તને સાફ કરી દાઢ ઇંચ નેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આડુ લસણુના રસ સાથે જોળી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને બે કલાક આથી રાખવું. ચોખાને મુઠ્ઠી સોજા ધોઈ એને પણ પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક બીનવી રાખવા. પટેલને છોલી આખા રાખી ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવા. દહીમાં કેસરને બેળવી. કાંદાને છોલી બારીક સેવ નેવા કાપી ઉપલો બધો સામાન ભરતાં ઉપરથી બે ઇંચ નેટલું ખાલી રહે તેટલા મોઢા તદનજ કલઈ ભરેલા સાફ પાટીયામાં બધું ધી નાખી તેમાં કાંદાને કકરેા બધામી રચનો તળીને ઉતારી પાડી ઉંઘાડો રાખવો અને ઠંડો થતાં મળહનો લાલ

થાય ત્યારે ઢાંકવો. એળચીનાં માઠાં જરા ઉધાડવાં. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘને બારીક કાપવું. દહીમાં કેસર ને એળચી ભેળવી. પછી ગોસ્તને આથીયાને એ કલાક થાય ત્યારે ઘઉં નો આટો આસરે સાતેક તોળા જેટલો લઈ તેને ઉપર પલાવ ધુખરાયણો છાપેલો છે તેમાં લંખ્યા મુજબ બાંધીને તેમાં લંખ્યા કરતાં એનો સેજ જલો વીટો કરીને મુકવો અને ચોખ્ખાને પાણીમાંથી કાઢીને તેમાં કેસર સાથનું દહી તથા બાફી રહેલું એ તોળા નીમક મેળવવું અને કાંદાવાળી તપેલીમાં આથેલું ગોસ્ત તેમાંના રસ સાથેજ નાખી તેમાં બધા મસાલો ભેળાને પછી ચોખ્ખા ભાગે નહી તેમ એમાં દહી સાથના બધા ચોખ્ખા બરાબર મેળવીને ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પટેટા અંદર ભેળાય નહી તેમ સપાટીની ઉપર જરા દાખીને બધા પાથે પાથે જોડવી પેલા આટાના વીટાને તપેલીના કાથાની ઉપર સફાઈથી મેલીને તેની ઉપર તદનજ કલ્હ બરેલું ઢાંકણ ચઢું છુટી દાખીને વળગાવી લઈ બીજા બે કલાક ઢાંકેલી તપેલી રેડવા દેવી. ત્યાર બાદ આખી તપેલીની હેઠે બરાબર પંચરાયણા ઇંગાર રેહ તેટલા મોટા ચુલામાં ગામડી ફોલસાના સળગાવેલા પુરતા તૈયાર રાખેલા ઇંગાર પાંચડીને મેલીને ચુલા ઉપર તપેલી મુકવી અને હેઠે લાગી જાય નહી માટે અડધો કલાક થાય પછી આટો ચુંથાય નહી તેમ છરી વડે સંભાળથી ઢાંકણું ઉપાડીને શ્રદ્ધા અને પટેટા ભાગે થા ચુંથાઈને પલાવમાં ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી હેઠે મુધી તપેલીમાં અમચ ફેરવી પલાવને અળગો કરીને પાછું ઢાંકણું ઢાંકી એજ રીતે અવારનવાર તપાસ્તાં રેડવું અને ગોસ્ત તથા ચોખ્ખા બધું બરાબર ચરીને પલાવ તૈયાર થાયને ઉતારવો.

પલાવ માછલીનો.

કણકી વગરના આખા સોળાં બારીક જુના જીરાસાલ ચોખ્ખા માપેલા ટીપરી ૧, ધી શેર ૦૫, કાંદા શેર ૦૫, મોટો તાજો હમણો ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૨, દલેલી હળદ તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૩ થી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૭, કોથમીર ઝુડી ૩, તજનો કઢકો ઇંચ ૧, સોળું મોડું પાકટ નાળાયેર ૧, નીમક અપ મુજબ.

નાળાયેરને અમણી ચાર ભાગ કરી ત્રણ ભાગમાં થોડું ઠંડું પાણી ભેળાને એક પાથેર ફૂપ શ્રદ્ધા અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં

સાથે પાદડાં લઈ ઘોઘને બાકી રહેલા એક ભાગ નાળાયેર સાથે બધા મસાલો તથા કોથમીર મરચાંને બારીક પીસવું. માછલીને સમારી કટકા કાપી નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાને આટો લગાડીને સોજી ઘોવી પછી કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં પાથેર ધી કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી લાલ તળાને માહે માછલીની કટકીઓ તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચમચથી 'રાબર મેળવી પાણી થેર ઠંડું' પાણી રેડીને બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારીને રસમાંથી કાઢી લઈ તપેલીમાં રસ રેહવા દેવો. ત્યાર બાદ ચોખ્ખાને ચુંડી સોજાં ઘોઘ કાંદાને ઊલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીમાં બાકીના પાથેર ધીમાં બદામી રંગનો તળાને તેમાં ચોખા નાખી બુંજીને નાળાયેરનું કુધ તથા માછલીનો રસ રેડી એક તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે મુકવું અને ચાવલ ચરવા આવેને ઉપર માછલીની કટકીઓ મેલીને દમપર રાખવું. પશુ કદાચ ચાવલ ચરે નહીં તો ઉપર જરા પાણી છાંટવું અને સીને પછી માછલી મુકીને તૈયાર કરવું. હમણાંને બદલે ખીજી સારી જાતની તાજી માછલીના કટકા અથવા સમારેલી કોળમી એક હમણાં જેટલું લઈને તેનો પશુ એજ રીતે ખલાવ બનાવવો.

પલાવ મીઠો સાદો.

સોજા જુના કણકી વગરના આખા ઝીણા જીરાસાલ ચોખા રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ થેર ૦૫, ધી રતલ ૦, નવી કીસમીસ દરાખ થેર ૦, સોજાં લવંગ ૩૦, દલેલી હળદ સપાટ એટલે કાપેલી ભરેલી ચમચી ૧.

દરાખને સાફ કરી ઘોઘને કોરડી કરવી અને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવીને તેમાં તળાને ઉતારી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ ધીને તપેલીમાં ઢાંકી રાખવું. પછી ચોખ્ખાને સોજા ઘોઘ ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીતવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને આંખે વીવીધ વાંનીમાં ચાવલ બારીને ઓસાવવા છાપેલા છે તે પ્રમાણે નીમક નાખીને ચોખ્ખાને પકાવવા મુકવા અને બરાબર નહીં પણ અર્ધકચરા ચરેને ઉતારીને બોયાંમાં ઓસાવવા. ત્યાર બાદ દરાખ તળેલી તપેલીમાંનાં ધીને ચુલે મુકી તેમાં લવંગને જરા તળાને ઉતારી

પાડી તેમાં હળદ ભેળા ચાવલ તથા ખાંડ નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકીને પાણું ચુસે ધીમી આંચે મુકવું, પણ પલાવ ડાળે નહીં માટે અવારનવાર સંભાળથી ચાવલ ભાગે નહીં તેમ ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ચાવલ ખરાબર ચરેને ઉપર જરા પાણી છાંટી દરાખ ભભરાવીને ચમચથી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર તેમજ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી દમપર મેલી અવારનવાર ઉપર મુજબ ચમચ કરવી અને તૈયાર થાયને ઉતારવું. એ પલાવ મજાહનો થાય છે. ગમે તો ઉપર મુજબ ચાવલને અર્ધકચરા ઓસાવેલા રાંધવાને બદલે ચોખાને સોજા ઘોઈદરાખ તળા કાઢ્યા પછી ધીમાં નાખી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બદામી રંગના થાયને અંદર લવંગ નાખી એમજ ફેરવ્યા કરી ચોખા શીકા લાલ રંગના થાય પછી ચોખા જુના હોય તો પાણી દોઢ શેર અને નવા હોય તો એક શેર રેડી નીમક દોઢ તોળો તથા હળદ નાખી એ ચાવલને અર્ધકચરા પકાવવા, જેમ થતાં પાણી સુકાય અને અર્ધકચરા થયા નહીં હોય તો પછી ખીજું ગરમ પાણી છાંટી અર્ધકચરા કીધા પછી ઉપર મુજબની ખાંડ ભેળીને ઉપલીજ રીતે એ ચાવલને તૈયાર કરવા.

પલાવ વેંગણાંનો.

સોજા જુના ઝીણા કણકી વગરના ચોખા જીગસાલ ચોખા માપેલી ટીપરીને ૧; ઘણી નાની જતના કુમળાં ત્રણ ઇંચ જેટલા લાંબાં અને તેનાં પ્રમાણ મુજબનાં પતળાં સોજાં વેંગણાં શેર ૧૧, ધી શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, નવાં સુકાં કોપરાંના બે ઇંચ જેટલા કટકા નવટાંક, આડુ તોળો ૦૧, ચોખા ધાંણ તથા શાહ જીરું દરેક તોળો ૦૧, ચોખાં કાળાં મરી; સુકાં મરચાં; તજના કટકા તથા હળદ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લસણની છુટી કળી ૭, નીમક ૫૫ મુજબ.

કાંદાને છોલીને ખારીક સેવ જેવા કાપી બધાં ધીને કલમવાળા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં કાંદાને કકરા તળીને આંધરાંની ચમચથી રકાખીમાં કાઢી લઈ ભચડીને બુકો કરવો. અને ધીમાંથી અડધાંને એક કપમાં કાઢી પતળું રાખવા માટે ચુલા આગલ મુકવું. આડુ લસણને છેલ્લું. કોપરાંના કટકાને ઠીકરાં ઉપર ઇંગારે ખરાબર ભુંજવું અને તળેલા કાંદાને જુદા ગળી બાકીના બધા સામાન

સાથે સાફ પાતા ઉપર કોપરાંને પણ ખારીક પીસીને પછી કાંદો, તળેલાં ધીમાંથી નાના ત્રણ ચમચા જેટલું ધી કઢાઈમાં નાખી તેમાં મસાલાને ચુલે ધીમાં આંચે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મસાલાનો તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારીને તળેલા કાંદાના ભુકામાં નાખી માહે સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખીને બધું બરાબર મેળવવું અને વેંગણાંને સોજાં ઘાંધ નુશીને ડીચકાં તથા ઉપરની ટોપી કાઢી નાખી વેંગણાંને હેઠેથી ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ઉપરનો થોડો ભાગ વળગેલા રાખવો, તે ચીરવો નહીં. પછી એ વેંગણાં જેટલાં હોય તેટલા મસાલાના ભાગ કરી ચીરેલા ભાગમાં ઉપર મુધી મસાલો ભરી ફાડચાં છુટાં રેહ નહીં માટે દાખીને સરખા આખાં વેંગણાં જેવાં કરી હેઠેથી છુટું પડે નહીં માટે ઝીણા દારાનાં બે આંટા મારીને બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ ચોખ્ખાને ચુંદી સોજ ઘાઈ પાણીમાંથી કાઢી લઈ પેલાં કાંદો તળેલાં તપેલીમાંનાં બાકીના ધીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ચોખ્ખા શીકા લાલ રંગના તળાયને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા સવા શેર પાણી રેડી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને આવલ જરા અર્ધકચરા જેવા થાયને ઉતારવું અને એ આવલ તથા મસાલો ભરેલાં વેંગણાં સપાટાં ઉપરથી ચારેક આગળ જેટલી તપેલી બાકી રેહ તેથી એક તદ્દન કલક ભરેલી ઉભા બાટની ગંજીમાં તપેલીમાં આવલમાં પાણી રહેલું હોય તેની સાથેજ અડધા આવલને એ તપેલીમાં હેઠે પાંચરીને મુકવા અને તેની ઉપર વેંગણાં ગોઠવીને આડાં મેક્ષીને તેની ઉપર બાકીના અડધા આવલ એમજ પાંચરીને મુકી અડધા પાથેર જેટલું ગરમ પાણી ઉપરથી છાંટી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે હંગારે મેલવું અને થોડોવાર થાયને હેઠે આવલ લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડી બધું ચુંથાય નહીં તેમ હેઠે મુધી ચમચ ખોસીને તપાસતી રેહવું અને આવલ બરાબર ચરે અને વેંગણાં પણ નરમ થાયને પેલાં ચુલા આગલ કપમાં મુકી રાખેલાં ધીને પલાવની ઉપર ફગવું રેડીને જરાવારે ઉતારવું. વેંગણાં જરાખી મોટાં હશે તો ચરશે નહીં માટે લખ્યા મુજબનાંજ લેવાં. એ પલાવ મળહનો થાય છે.

પલાવ શીરાજી.

પલાવ ૩ ભમાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખ્ખા અને તે નહીં હોય તો પછી સોજાં જુના કણકી વગરના આખા જીરાસાલ.

ચોખ્ખા માપેલા ટીપરી ૨, સોજી કુમળું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ
૧૧, ધી શેર ૧૧, કાંદા શેર ૧૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી
બદામની ખીજ; જર્દઆલુ તથા મોટી સુકી કાળા દરાખ દરેક તોળા
૩, આદુ તોળો ૧૧, એળચી તોળો ૧૧, શાહજીર; તજ તથા લવંગ
દરેક તોળો ૧૧, તાબાં ધડાં ૫, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલો ભરેલો
નાનો ચમચો ૧, આખાં કાળાં મરીના દાણા ૨૫, જયફળ ૧૧,
જવંત્રી ૧ જયફળની, નીમક ખપ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં આવલ બાજીને એસાવેલા છાપેલા છે
તે પ્રમાણે પકાવવા મુકી અર્ધકચરા થાયને ઉતારીને સાફ બોયાંમાં
એસાવી કાઢી પાણી નીકળા જાયને કલધવાળા કચરોટમાં પાંથરીને
વખાતા મુકવા. એળચી, તજ, શાહજીર, ધાણા, મરી, જયફળ
તથા જવંત્રીને જુદું જુદું બારીક છુદવું. બદામ, પસ્તાં તથા
આરોળા છેલવાની રીત આમે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ
બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ઘોષ કોરડું કરીને બારીક કટકા કાપવા.
દરાખ તથા જર્દઆલુના ઠરીયા કાઢીને ઝીણા કટકા કાપવા. આદુને
છોલીને છુદવું. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોષને
પછી અડધા રતલનો બારીક ખીમે છુદવો અને બાકીનાં ગોસ્તના
જરા મોટા કટકા કાપવા. પછી કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા
કાપી કલધ ભરેલી ઉભા ધારની ગંજ્યા તપેલીમાં પાથર ધીમાં લાલ
તળી માહે આફ લસણ વધારીને પછી ગોસ્તના કટકા, છુદેલા ધાણા
અડધા ભાગ તથા અડધા તોળો નીમક નાખી દાઢ શેર પાણી રેડી
ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઈ
પોણા શેર જેટલી થેલી રહેને અંદરથી ગોસ્તને કાઢી લઈ માહે
પેલા બાફેલા આવલ બેળી ઇંગારે તપેલીને ઊંઘાડી મુકવી અને
ડાંડે નહીં માટે અવારનવાર ચમચનો ડાંડો ફેરવી આવલ નરમ
થાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ ખીજ કલધવાળી સોજી તપેલીમાં નવટાંક
ધી કકડાવી તેમાં લવંગને લાલ કરી ગોમ્ત બેળી તે લાલ થાયને
પેલા અડધા ભાગ બાકી રહેલા ધાણાને જુદા રાખી બાકીના
છુદેલા બધા સ માનને અંદર બેળી ઉતારીને તેના બે ભાગ કરી
એકને રકાખીમાં કાઢી લઈ બાકીનાં તપેલીમાં સરખું પાંથરીને
પછી તેની ઉપર પેલા થેલીમાં પકાવેલા આવલ પાંથરી હેઠે સેજ
ઇંગાર રાખી ઢાંકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી

આસરે અડધો કલાક રાખીને ઉતારવું. તે પછી ઇડાંની દાળને જુદી રાખી સફેદીને ખાવાના કાંટાથી કઠણુ કફ ચઢાવવો અને બાકીનાં બધાં ધીને માટી કઢાઇમાં કકડાવી તેમાં ઇડાંની બધી દાળને જુદી જુદી તળીને કાઢી લીધા પછી પેલા બાકી રહેલા અડધા ધાણા તથા ૦૧ તોજો નીમક નાખીને ઉતારી ખીમાને ત્રણ પાશર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને માહે તે નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાકું મુકી ટ્રાણી સુકાવા આવે ત્યારે ગાંગડા થાય નહીં માટે ખીમાને ચમચથી ભાંજ્યા કરીને સુકો જેવો થાયને પેલો બાકી રહેલો તળેલો અડધો મસાલો, બધો મેવો તથા કફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળી ધણાજ સેજ ઇંગાર પર આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ઉતારવું અને ચાવલને દીશમાં કાઢી તેની સપાટી સરખી કરીને તેની ઉપર એ ખીમા પાંચરીને મેલીને પછી તેની ઉપર ઇડાંની તળેલી દાળ ગોઠવવી. મીઠો પલાવ કરવો હોય તો એવીમાં પકાવેલા ચાવલમાં છુંદેલી અથવા મેદા ખાંડ નવટાંક ભેળવી. એ પલાવ ઘણો સારો લાગે છે.

પસ્તાં પાક.

ભાંજેલાં ગામઠી નવાં પસ્તાં; તાજો મોલો માવો તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ દરેક થેર ૧, સોજું કઠણુ માખણુ થેર ૦, એળચી તોજો ૧, જયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ પાઈટ ૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

એળચીના દાણાને જલ્દા યા બારીક ગમે તેવું છુંદવું. જયફળને બારીક છુંદવું. હેઠે પસ્તાં પાંપડીમાં લખ્યા મુજબ પસ્તાને હથકે હાથે બારીક છુંદવાં. પછી ગોલાખમાં ખાંડ પીગલાવીને કલ્પવાળા સોજ પાટીયામાં મલમલનોં કપડાંથી ગાલી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી સેજ આસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને માવો, પસ્તાં તથા માખણુને બરાબર મેળવીને હાથ રાખ્યા વગર પુસ્તાં ઇંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું, પણ હેઠે ડાળને રંગ બળવા દેવો નહીં અને જરા ટાઇટ જેવું થાય ને ખીજો બાકીનો સામાન ભેલીને ઉતારવું. મને તો વેનીલામાં ગોલાખનાં ઍસેન્સનાં દસ ટીપાં ભેળવાં એ પસ્તાંપાક મગ્નહનો લાગે છે.

પસ્તાં પાપડી.

પેહલાં નંબરની તદન સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧૧, ગામઠી ભાંજેલાં સોજાં મોટાં નવા કઠણુ પસ્તાં શેર ૧, તાંજે મોલો માવો શેર ૦૧૧, સોજી નવી ગામઠી બદામની ખીજ શેર ૦૧, એળચી તોળો ૧૧, જાપફળ તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ પાઇંટ ૦૧ એટલે દુધ ભરવાનો પાથેરો ભરેલો ૧, વેનીલા ઍસ-સ નાના ચમચા ૨ (નાની એક સીસી,) ગોલાખનું ઍસ-સ ટીપક ૨૦, કઠણુ માખણુ અથવા સોજું માખણુનું ધી તોળા ૨૧.

જાપફળને બારીક છુંદવું અને એળચીના દાણાને જાદી બારીક જેવી પસંદ હોય તેમ છુંદાવવી. પસ્તાંની ઉપર કાંઈ કોટણાં વળગેલાં હોય તે બધાં બરાબર કાઢી નાખીને એના બાર ભાગ કરવા. પછી પીતળની મોટી ખલ તથા બટાને સોજું ઘાઇ ગુછી કોરડું કરીને તેમાં પસ્તાંનો એક ભાગ નાખી ભારથી નહીં પણ હલકે હાથે માહેથી તેલ નીકળે નહીં તેમ છુંદતાં જઈ વારંવાર જલદી જલદી અંદર મોટો ચમચો ફેરવીને તળે ઉપર કરી ચપટાઇ ગયેલાં પસ્તાંને ચમચા વડે ભાંજતાં જઇને છુટાં કરતાં રહેવું અને ઘણાંજ બારીક વવરાં છુંદાય ત્યારે કાઢી લઈ ઘાતાં કપડાંથી ખલ તથા બટાને ધસીને ગુછી બરાબર સાફ કરીને પછી પસ્તાંનો બીજો એક ભાગ નાખી ઉપલીજ રીતે છુંદી દર વખત નવાં પસ્તાં નાખતી વેળા યાદ રાખીને ખલ બટાને ગુછવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘાઇ ગુછી તદન કોરડી કરીને રકાબીમાં થોડો વખત વખાતી રાખ્યા પછી તેના આઠ ભાગ કરી પસ્તાંની કાંતીજ અકેક ભાગને બારીક છુંદી દર વખત ખલ બટાને ગુછ્યા કરવું. પછી એક ફલેત દોશ યા મોટી ધાળીમાં બદામ, પસ્તાં, માવો બધું બરાબર ભેળીને તૈયાર કરી રાખવું. અને એક સાફ કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણુ લગાડી એક કૉપરબ્રાસના સોજાં ખુનચાને ગુછી કોરડો કરીને તેની અંદર પણ માખણુ લગાડીને તૈયાર રાખવો. ત્યાર બાદ ત્રાંખાના કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ખાંડ તથા ગોલાખ નાખી ચુલે ધીમે બળને મુકી માહે અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવી અને ખાંડ પીગળી જાયને શીરાને બીજાં વાસણમાં

મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પાછો પેલા પાટીયામાં રેડીને ચુલે મેલી
અવારનવાર માહે અમચ ફેરવ્યા કરવી અને શીરો ઘાંડો થાય ત્યારે
તપાસ્તાં રહી અમટીમાં દાખતાં શીરો સફેદ ખાંડ જેવો થાય તેટલો
બધો આસવાળો થાય કે વુર્તજ તેમાં પેલો બેળાને તૈયાર રાખેલો
સામાન નાખી હાથ રાખ્યા વગર અમચથી ફેરવ્યાજ કરવું, અને
હેઠે કે ખોરડુપર વળગવા દેવું નહીં કારણ એમ તપેલીને વળગેલું
જલદી ડાળવા માટે છે પછી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર એજ
રીતે ધુંટયા કરી ઘટ જેવું થાય ત્યારે એળચી જાયફળ ભભરાવીને
માહે બેળવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને વેનીલામાં ગોલાખનું
અસેન્સ બેળી તપેલીમાંની મેળવણીમાં મેળવીને વુર્તજ ઉતારી પાડી
પેલા માખણ લગાડેલા ખુનચાની વચમાં અમચ વડે બધું કાઢીને
જલદી જલદી નાખવું. તે પછી તપેલીની અંદર વળગેલું હોય તેને
કાઢીને જુડું રાખવું, એને ખુનચામાં નાખેલાંમાં બેળવું નહીં.
કારણ તે વધારે કઠણ થયલું હોય છે અને તે પેલાંની અંદર બેળાવું
નથી પણ જુડું રહી જાય છે, ખુનચામાં મેળવણી નાખ્યા પછી
વુર્તજ પેલા માખણ લગાડેલા કાંસીયાને તેની ઉપર થોડી ઘટે તેટલું
બીજું ઘુસું માખણ કાંસીયાને લગાડતાં જઈને આસરે એક
ધંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા તેથી પણ જરા પતળું અને
જદા કટકા કરવા હોય તો એ કરતાં જડું સફાઈથી સરખું થાયવું.
તે પછી જરા વારે ઠંડું થવા આવીને ડરે પછી ધારદાર ચાલતી
છરી વડે ચોખંડા, ડાયમંડ આકારના અથવા ત્રીકોણ કટકા થાય
તેમ છેક હેઠે સુધી સરખા કાપ મુકવા અને કટકા ઉપડે ત્યારે છરી
વડે કટકા ઉપાડી લેવા. કદાચ લુલથી ચુલે વધુ વખત રેડતાં મેળવણી
વધરી થઈને થાપતાં ભાગીને લુકો થઈ જાય તો પછી તે ખુનચામાંથી
બધું કાઢી બધને તેનો બરાબર મુકો કરી તપેલીને સાફ કરીને તેમાં
નાખી માહે પાંચ છ નાના અમચા ભરી ગોલાખ મેળવીને પાછું ચુલે
ધામે બળને મેલી અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને પાછું ઉપર બખ્યા
પ્રમાણે કઠણ જેવું થાયને બીજા સાફ ખુનચામાં બીજું માખણ થા
ધી ભગાડીને તેમાં ઉપર મુજબ થાપવું. આપણા હાથથી બે શરદી
વધારે પસ્તાંનો ધાંત બની શકે નહીં. પણ વળી નવાં બનાવનારે
તો પેહલે બે ચાર વખત એક પાશેર પસ્તાંની અજમાવી જોવી. કારણ
એ અનુભવ વગર એકદમ બની શકશે નહીં. ખાંડને બદલે ગમે

તો ચીનાઇ ખરી શાકરની બનાવવી. એ મીઠાઇ ધણી સારા ટેસ્ટની અને સર્વને પસંદ પડે તેવી બને છે. ઉપર લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લઇ ફક્ત માવો નાખ્યા વગર પણ ઉપલીજ રીતે એ પસ્તાં પાપડી બનાવીને બાહર દેશાવર પણ મોકળા શકાય છે. કારણ માવા વગરની હોવાથી તે પેક કીધેથી ખીગડતી નથી. પણ એમાં ખાંડ દોઢ ચેરજ નાખવી. ગોલાખનું એસેન્સ નહીં હશે તો ચાલશે કકડતાં પાણીમાં પસ્તાં નાખીને પુર્તજ માહેથી કાઢી લઇ છોલીને પછી છુંદીને પણ એ મીઠાઇ બની શકે છે અને તેનો રંગ મળહનો ચલકતો રીકો લીલો થાય છે, પણ એની છાલ નીકળી ગયાથી તેને ભાગનાં નવટાંક પસ્તાં વધારે લેવાં જોઇયે. એ છોલેલા પસ્તાંમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી તે ઝાળ દાહડા રહેશે નહીં. ગોલાખ કોઇ જખત ફડવો પણ નીકળે છે માટે પહેલે ચાખીને પછીજ લેવો. એ મીઠાઈ કેરોસીનના ત્રણ કાકડાના ચુલા ઉપર પણ બની શકે છે. ઉપર લખેલા સામાનની બનાવેલી તૈયાર પાપડીના કટકા સાડા ત્રણ ચેર જેટલા થાય છે. ભાંજેલાં પસ્તાંના થોડા ભાગની ઉપર ધણાજ ઘેરા રતાસવાળા રંગની સેજ જાદી જેવી છાલ હોય છે તેટલીજ ઘઢવાને બની શકતું હોય તો તે કાઢતી વેળા પસ્તાંનો છુકો થઇને સાથે તે પણ નીકળે નહીં તેમ સંભાળ રાખીને નાની ચાલતી છરી વડે એ બધી લાલ છાલને એાખવીને કાઢી નાખ્યા પછી જો પસ્તાંને છુંદીને તેની પાપડી બનાવે છે, તો તે ધણી સરસ લીલા રંગની થાય છે. એ પસ્તાં પાપડીમાં વેલાતી ખાંડ લેવી નહીં તેથી ખીગડી જાય છે.

પસંદે (હેદરાખાદનું) પકવાંન.)

નર બકરાના પાછલા પગના ઉપરના જાંગવાળા ભાગના નેસ વગરનાં નહીં ગોસ્તના કાપેલા કટલેસ રતલ ૧, સોજી ૧ થી ચેર ૦.૫, કાંદા તથા પાણી વગરનું કંઠણ મોલું દહીં તોળેલું દરેક ચેર ૦.૫, આદુ તોળા ૩, નવી બદામની બીજ તથા સોજી મોટી નવી ચારોળી દરેક તોળા ૨.૫, ખસખસ તોળા ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક તોળા ૧, લસણ તોળા ૦.૫, શાહજીર; એજચીના દાણા તથા તજ ત્રણ મળા તોળા ૦.૫, લીલાં તથા સુશં મરચાં દરેક તોળા ૦.૫, કાથમીર ઝૂડી ૩.

શાહજી, તજ તથા ઝેળચી ઝે ગરમ મસાલાને ખલમાં ધણી
ખારીક છુંદવો. આઝે વીવીષ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી
છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા ચારોળીને છોલી
ઘાઈ નુછીને કોરડી કરી બેઢને ઠીકરાં ઉપર જુકું જુકું સેજ ભુંજી
સફેદજ રાખવું, રંગ પકડવા દેવો નહી. પછી એક ચમચી પાણીમાં
બેહ સાથે સાફ પાતા ઉપર ખારીક પીસ્વું. ખસખસને ચુંટી ઠીકરાં
પર સેજ ભુંજીને પછી સુકાં મરચાં તથા અડધી ચમચી પાણી
નાખીને ખારીક પીસ્વું. કાચમીરનાં કુમળાં ઝાંખળાં સાધનાં પાદડાં
બધ ઝે તથા લીલાં મરચાંને ઘાઈ આડુ લસણને છોલીને ઝે ચારેને
ભિગું ખારીક પીસ્વું. કાંદાને છોલી વધારતી કાની ધણી ખારીક સેવ
જેવા કાપી તદન કઢાઈવાળા માટી કઢાઈમાં અડધા શેર જેટલું ધી
કકડાવી તેમાં કકરા શીકા લાલ તળી ઘૂર્ત ઉતારીને આંધરી ચમચથી
ધી વગર અમચાજ કાંદા કાઢી બધને ખારીક પીસ્વા. તે પછી
કઢાઈમાંનાં ધીને પાણું ચુલે ધીમે બળતે મેત્રી કકડેને તેમાં કાચમીર
મરચાં સાથે પીસેલો મસાલો નાખી તે જરા તળાવને હળદ ભેળવી
અને દહીમાં પાણી છુટેલું હોય તે કાઢી નાખીને તે માહે મેળવીને
અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરા વારે પીસેલી ખસખસ મરચાં
નાખીને ફેરવ્યાજ કરવું. પછી બધું તળાવાનો સોહડમ નીકળેને
પેલા ગોસ્તના કાચા કટલેસને ઘાઈને અંદર તે મેળવી બે શેર ઠંડું
પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી પાણી સુકાવા આવે તોય ગોસ્ત
નરમ થયું નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપી તે ગરમ થાયને
માહે રેડયા કરી કટલેસ ચરીને તદન નરમ થાય અને પાણી બળીને
સૂકું થાયને ઉતારી અંદરના મસાલા સાથેજ બધું કાઢીને પાતા
ઉપર પીસ્વું. ત્યાર બાદ કઢાઈને ઉજળીને સાફ કરી નુછીને કોરડી
કરી તેમાં બાકી રહેલું ધી કકડાવી તેમાં પીસેલો કાંદો, પીસેલો મેવો,
તથા પીસેલું ગોસ્ત ભેળીને જરા વાર અમચથી ફેરવ્યા પછી દાઢ
પાણેર જેટલું પાણી ભેળીને ઢીળું કરવું અને અડધું ઉપર પાણી
બધે ત્યારે ગરમ મસાલો મેળવવો અને બધું પાણી સુકાઈ ધી પર
આવીને મળહના પોચા ખીમા જેવું થાયને ઉતારવું, સૂકું કરવું
નહી. ઝે વાંની સારી લાગે છે. હેદરાબાદમાં ઝે પકવાનને તેમજ
ગોસ્તના કાપેલા કાચા કટલેસ બેઢને પસંદ કેહ છે અને મુંબઈમાં
પણ આઠકી લોક આપનાં ગોસ્તમાંથી કટલેસ કાપે છે અને તેને
તેઓ પણ પસંદ કેહ છે.

પરમખ. (આગાની દાહડી.)

સોજી મીઠામી ધી એક રતલને કલક ભરેલાં માટાં તપેલાંમાં ધીમે બળતે કકડાવવું અને મીલતા પેહલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને આળી તેમાંથી જરા જરા તપેલાંમાંનાં ધીમાં નાખતાં જઈ ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધો શીકા બદામી રંગનો થાયને ઉતારી થોભ્યા વગર તુર્તજ ખીજ વાસણમાં ખાલી કરી દેવો કારણુ ગરમ વાસણમાં રેહતાં આટો રતાસ પકડે છે. પછી એક કુંપર-પ્રાસના સોજાં ખુનચાને ધી ચોપડવું અને તેના કરતાં માટા ખીજ ખુનચા થા કચરોટમાં ઠંડું પાણી ભરી પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામાં પાણી ભરાય નહીં તેમ સંભાળથી તે ખુનચાને માહે મુકવો. એ પરમખ માટે શીરો ઘણી સંભાળ અને તજવીજથી બનાવવો જોઈએ છે માટે બનાવવા લખ્યું છે તે કરતાં સેજખી પતળો થા કરક થાય છે તે પછી ખીગડી જઈને બની શકવું નથી. તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં એ પરમખને માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ઘણી સોજા આઠ શેર મારીચસ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકી તે તૈયાર થાયને તુર્તજ ઉતારીને પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામાં રેડી દેવો, સેજખી વાર લગાડવો નહીં. જરા વખત પછી શીરો જરા પોચો જેવો બંધાયને છરી વડે તેની એક તરફની કીનારીને અળગી કરી ઉંચકીને ઉપર વાળવી, જેમ કરતાં ખુનચાની વચ્ચેનો પતળો રહેલો શીરો બાહર નીકળી પડશે, તે પણ એમ પોચો જેવો થાયને પાછો વાળી લઈ બધો શીરો ઘણા પોચા બંધેલા આટો જેવો થાયને ગરમ ગરમનેજ ઉંચકીને બે માણસે એક ગળને અંતરે સાંમ સામાં ઉભાં રહી પોતાના બંને હાથે શીરાને પકડીને ખેંચવો અને તે લાંબો થાય કે તુર્ત પાછો ખેવડો કરવો. એ મુજબ શીરો ચળકતો કસબ જેવો થાય ત્યાં સુધી ખેંચ્યા કરવું અને તેની ઉપર હાથ ફેરવ્યા કરવો. તે પછી વધુ ખેંચવું નહીં. કારણુ પછી શીરો ઠંડો થયાથી પણ ખીગડી જાય છે. ત્યાર બાદ એ ખેંચેલા ચળકતા ગરમ શીરાના બેહ છડા જોડીને તેના બે આટા વીટાળીને ગોળ વળાં જેવું ચકરકું કરવું. ઉપર મુજબ બે માણસો શીરો ટાંણીને તૈયાર કરે તેટલાં ત્રીજાં માણસે પેલો તળેલો આટો જે બંધાઈ ગયેલો હશે તેને સેજ તાપ દખાડીને પાછો પતળો કરવો અને ઘણીજ બારીક આટો જેવી

છુંદેલા દોઢ તોળો એળચી તથા ત્રીસ ટીપાં ગોઘાળનું એસન્સ તેમાં મેળવી દોઢ ગજ બ્યાસના કલષ ભરેલા મોટા ત્રાંખાના થાળાની વચમાં રેડી થાળાની થોડી કીનારી ખાલી રાખીને બાકીના ભાગમાં હાથ વડે સરખો પાંચરવા અને કૌરોમીન તેલના ખાલી લાકડાંનાં એ ખોખાં અકેક સાથે અઠડાવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર અથવા એ ખોખાંના નેટલુંજ ખીનું કાંધ ઉચું હોય તો તેની ઉપર પેલો થાળો મુકીને તૈયાર રાખવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ શીરો ઠાંણુયા પછી તેનું વળું થાય કે તુર્તજ તેને થાળાની વચમાં મુકી ત્રણ ચાર મજબુત માણસોએ થાળાની આસપાસ ફરતાં એવું અને બધાં માણસે પોતાના એક હાથે શીરાનાં વળાંમાં ખોસી તેને પકડીને પોતાની તરફ હલકે હાથે તેને એ ચતાં જવું અને થાળામાં પાંચરેલા આઠામાં લપેટતાં જઈ એ ચતી વળા વળાંને ગોળ ફેરવ્યા કરવું અને વળું હોય તે કરતા એ ચાપને એવડું મોટું થાય ત્યારે તેને પાછું એવડું ગોળ વાળી એજ રીતે આઠામાં લપેટતાં જવું અને એ ચતાં જવું અને મોટું થયાથી વાળાને એવડું કરતાં રહેવું. પણ તેમ કરતાં વળું એ ચાપને ટુટી જાય નહીં તેની સંભાળ રાખી. પણ એ એ ચવાનું કામ શીરો ગરમ ગરમ હોય તેટલાંજ ઝડપથી કરવું જોઈએ. કાચુ શીરો હંડો થયાથી બરાબર એ ચાથે નહીં. એ રીતે ઘણો વખત એ ચાથ પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેને અંખેરી જોવું અને તેના બારીક સફેદ રૈશમ જેવા ચલકતા તાર થાય તો પરમખ તૈયાર થયેલી જાણવી. પણ તેમ નહીં નીકળે અને જલ્દ તાર નીકળે તો તેમ થાય ત્યાં સુધી એ ચ્યા કરવું. પછી તેમ થાયને વળામાં એક તરફથી હાથ નાખીને તેને પકડીને ઉચકી મોટાં સોજાં તપેલાંમાં અંખેરવું. જેમ ચતાં તેના બધા રૈશમ જેવા તાર છુટા થઈને મોટો ઢગળો થશે તેને હવા લાગવા દેવી નહીં પણ તુર્તજ ચપટ ઢાંકણનાં વાસણમાં ઝીણું સફેદ કાગળ પાંચરીને તેમાં ભરી ઉપર પણ એવુંજ કાગળ મુકવું. જે ખીલારની જુદી જુદી બરણીઓમાં ભરી રાખી ચપટ કુચ મારીને રાખી હોય તો હવા નહીં લાગ્યાથી પાચ સાત દાહાડા સુધી પરમખ તાજું જેવીજ રહે છે. ઉપર લખેલા બધા સામાનની તૈયાર પરમખ આઠ દસ થેર થશે પણ એ મીઠાઈ જે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઈ થઈ શકતી નથી. કાંઈ વખત તો સફેદને બદલે સોનેરી થઈ જાય છે માટે ઘણી વખત પ્રનાય અને ખીંગડે પછી હાથે ચઢશે.

પાછ આયેલી મરધીનું.

ભરેલું નાનું હાફ્ફાઉલ એક લેવું અને તેને મરધી તથા બટક સમારવાની રીત આપ્પે ચોપડીમાં છે તે મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજી વાંધને કોરડું કરવું. પછી એક તોળો આડુ તથા છુટ્ટી માટી લસણની છ કળાને છોલીને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં અડધા તોળો નીમક મેળવવું અને કે ચમીસાં પાદડાં, સેલરી, પાર્સલી ત્રણડેને વાંધને બારીક કાપી એ દરેક સપાટ ભરેલો એક નાનો ચમચો, કુદનાનાં પાદડાં દસ તથા માટાં લીલાં મરચાં બે લઈ વાંધને એને બારીક કાપવાં, ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા ઘણું જલદ સરકો નાના બે ચમચા લઈ એ સધળાંને આડુ લસણ સાથે બરાબર મેળવી કોડીનાં માટાં વાસણમાં નાખી તેમાં મરધીના કટકાને ખરમાટી ઉપર કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આપી રાખવું. તેટલાં વીવીધ વાંનીમાં મોસ્ત અથવા મરધી ખારી છાપેલી છે તે મુજબ પણ છૂંદું નાખ્યા વગર એક રતલ ગોસ્તને બે પાસેર જેટલી શેવી સાયનું પકાવીને એક કોડીનાં બોલમાં બધી શેવી કાઢી લઈ તેમાં જરા વધારે ખટાસ થાય તેટલો વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ મેળવો. અને મરધીને આપીયાને ત્રણ કલાક થાયને પાણી શેર માટા પટેટાને છોલી બપે કાડચાં કાપીને વાંધાં. બાફેલાં તાજાં ચાર છડાંને છોલીને ઉભાં બપે કટકા કાપવા અને નવટાંક કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણુંજ બારીક બુકો કાપી નવટાંક ધીમાં તળી તેમાં શેવી બેળાને માટે પટેટાના કટકા તથા બધા મસાલા સાથેજ આપેલા મરધીના કટકા મેળવવા અને એ સધળું તથા છડાં સમાય તેટલાં માટાં એક પાઈ દીશ ઉપર ઢાંકવા માટે આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ પાછનો છાપેલો છે તેવો દોઢ રતલ આટાનો બનાવવો અને ચીકન પાછમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશ માટે કાપીને તૈયાર કરી એજ પાછમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં ઉપલો બધો સામાન ગોઠવીને ભરીને શેવી રેડી કસ્ટ ઢાંકીને પછી બાકી વધેલા કસ્ટનાં કુલ પાદડાં એવું બધું પેસ્ટ કટરથી કાપીને તેમાંજ લપેટી રીતે કસ્ટની ઉપર વળગાવવું. અને બઢી યા તંદુરમાં બુંજવા મુકી કસ્ટ ખીલી બરાબર ઉપસીને મળહનો બુંજવ પછી ઘણી ધીમા ભઠીમાં અને તંદુર હાય નો ઢાંકણની ઉપરથી બધા છંગાર કાઢી નાખી હેરે થુલામાં

છુટા છુટા સેજ ઇંગારે બે કલાક રહેવા દેવું, તેથી અંદરની મરઘી મળહની ઘણી નરમ થશે.

પાછ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરઘીનું.

આએ બીવીધ બાંનીમાં ચીકન પાઈ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લેવો. પણ ચીકનને બદલે મોટાં તફ નહીં પણ મળહનાં કુમળાં ચાર કબુતરને કાપી ચીકનનીજ માફક સમારીને ચાર કટકા કાપવા અથવા નરનાં સોળાં કુમળાં કુટનાં ગોસ્તના સેજ મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘાઈને તે લેવું અથવા મળહની તદ્દન કુમળાં પણ ઇડાંની બરેલી નાની એક મરઘી લઈ તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારી કટકા કાપીને ધોવું અને એ ત્રણમાંનું જે એક તૈયાર કીકું હોય તેને એજ પાછમાં લખેલી રીતે પકાવીને તેજ મુજબ દીશમાં ભરી ફ્રીઝ મુકીને એનું પાઈ બનાવવું. પણ કબુતર જેવામાં નાનાં પણ ચરવામાં ઘણાં સખત હોય છે માટે એમાં પાણી ઘણું નાખીને ચેરવવું, તેમજ નીમક એાછું નાખી તેટલો વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાર્બ નાખવો અને નાળયેરની એક કાટણને સાફ કરીને તે પણ માટે નાખવી, તેથી જલદી મરશે.

પાછ કૃબ્જ.

ઉપરનાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને કુમળાં કૃબ્જ ઉઢી રતલ લઈ તેને નરમ બાશીને બોયામાં એાસારી તેની અંદર ચડું ઠાંધણુ મેલી તેને દાખીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી બારીક કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક ભેળવું. અને એક સાદાં ઉડાં મોલડને માખણુ યા ધીનું ં ઇંચ જડું ૫૭ ચોપડી તેની ઉપર પાંઉનું ફીમ એટલે કમ્પ્રેસ બધે એક સરખું ભભરાવવું. પછી થોડાં રાંધેલાં કોલ્ડ ગોસ્ત યા એરી જમરનાં ખારાં ગોસ્તને બારીક ભુકા જેવું કાપી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખી થોડી કોથમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં, લીલાં મરચાં, સેંબરી, પાર્સર્લી એ સઘળાંને ઘાઈને બારીક કાપી પુરતો ટેસ્ટ ભાગે તેટલું ગોસ્તમાં ભેળવી વેલાતી સોસ અને તે નહીં હોય લીંબુનો રસ તથા સોજો જલદ સરકો નાખી બરાબર ખાડું તીખું કરવું. ત્યાર બાદ મોલડમાં હેઠે બાફેલી કૃબ્જનું એક ઇંચ જડું ૫૭ અળચું મુકી તેની ઉપર

ગોસ્તની મેળવણીનું એટલું અને એમજ અવારનવાર પડ મેલી એ રીતે મોઢ લરીને છેલ્લે ઉપર ફેંચેજનું પડ મેલવું. પછી એક શેર તાજાં સોજાં દુધને કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં માખણુ યા સોજું ધી પાંચ તોળા બેળા મોઢમાં ભરેલું ચુંથાય નહી તેમ હલવે હલવે તેમાં ફરવું રેડીને ભઠી યા તંદુરમાં જુંજવા મુકવું અને ઉપરથી ખરાબર લાલ થાયને ઉલટાવીને આખુંજ પાઈ કાઢવું. ગમે તો ઉંડી વાઠી અથવા લંગડીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુસા ઉપર યા તંદુરમાં જુંજવું. એ વાંની ધણી મજાહના ટેસ્ટની થાય છે.

પાઈ કોળમીનું.

નાની નહી તેમજ મોટી નહી તેવી થોડી તાજી કોળમીને સમારી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખો આટો લગાડી સોજી થોઈ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક, છુંદેત્રી જાવંત્રી તથા જાયફળ બેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો વેલાતી સૌસ નાખી દીશમાં ભરીને તેની ઉપર થોડું માખણુ મુકવું અને પક પેસ્ટ પાઈનો છાપેલો છે તે બનાવી દીશની ઉપર મેલીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં જુંજવું.

પાઈ ગોસ્તનું બાફેલું.

હલવાંતનાં ગોસ્તનાં જેવું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧૫, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧, વેલાતી સૌસ નાના ચમચા ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ધડનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં તાજાં ધંડાં ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુકા જેવા કાપવા. પટેટાને છોલીને જાદી કાતરીએ અથવા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા. ધંડાંને છોલી ઉભા બધે કટકા કાપવા. પછી બધો સામાન ખરાબર બેળી એ સમાય તે કરતાં જગ મોટું એક પાઈદીશ લેવું અને પક પેસ્ટ પાઈનો આપે ચોપડીમાં છાપેલો છે તેમાં ચરબીનો બનાવવાનો છે તેવા અડધી ધંચ જાદા બનાવી દીશની અંદરથી

કીનારી સુધી પાંચરીને બોરડુ પરની કીનારી સરખી કાપી કાઢીને પછી ગોસ્તવાળી મેળવણી ભરીને છેલ્લે અંદર ઇડાંના કટકાને ઝોડવીને મુખી માટે એક પાથેર પાણી રેડવું અને ઉપર લખ્યા મુજબનોજ પશુ તેના કરતાં જરા જાદો પક પેસ્ટ વણી હેઠેના પક પેસ્ટની કીનારીને પાણી લગાડીને તેની ઉપર વળગાવી બોરડુ પરથી સરખો કાપવો. તે પછી એક ઘોતાં સફેદ જાદાં કપડાંના કટકાને ગરમ પાણીમાં ભીનવીને ઉપરના પેસ્ટની ઉપર દીશની કીનારી ઉપર બાંધી લઇને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હાદીથી ત્રણ કલાક બાફવું. બીજી રીતે એ પાઈ બનાવવું હોય તો પટેટાનું જરા થ્રેવી સાયનું એક રતલ ગોસ્ત પકાવવું અથવા ચીકન પાઈમાં લખેલું છે તેવું મસાલાનું પકાવવું અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને ખટાસ નાખીને પુરતું બાફું કરવું અથવા આમે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે મુજબ ગોસ્તનો ખીમો પકાવી તેમાં પુરતો ખટાસ નાખવો અને એક પતળાં કોડીનાં યા સેજમી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવા ઓનેમલનું તદનજ આપ્તું બોલ લેવું અને પક પેસ્ટ પાઈનામાં માખણનો છે તેવો બનાવી અડધી ઇંચ જાદો વણીને બોલની અંદરથી તે છેક કીનારી સુધી મુકીને તેને સરખી કાપવી અને બાફેલાં ત્રણ ઇડાંને છોલી ઉભા બથે કટકા કાપી બોલમાં ગોસ્ત અથવા ખીમાની સાથે મુકી એવાજ બીજો માખણનો એક ઇંચ જાદો પક પેસ્ટ બનાવીને બોલમાંના પક પેસ્ટની કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને વળગાવી સરખું કાપવું. પછી એક ઇંડાં તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તે ઉકળવું પાણી પાઈના કસ્ટને લાગે નહી માટે તપેલાંમાં પહેલે નાની આન્ની અથવા એવુંજ બીજું કાંઈ મુકીને પછી તેની ઉપર બોલ મેલીને તપેલાં પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને કસ્ટ બગબગ બકાઈને પડ છુટાં પડે ત્યારે ઉતારીને પાઈને ઉલટાવીને બોલમાંથી આપ્તુંજ કાઢવું. એજ પાઈ કપડાંમાં બાંધીને બાફવું હોય તો અડધી ઇંચ જાદો સરખીનો મોટો પક પેસ્ટ બનાવી તેને સરખો ગોળ કપી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જાદાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી તે પર આટો છાંદીને તેની ઉપર એ પેસ્ટ મુકી ઉપર બોલમાં ભરવા માટે ગોસ્ત યા ખીમો પકાવવા લખેલું છે તેમજ તૈયાર કરીને

પેસ્ટની વચમાં ઝુકીને પેસ્ટની ફરતી કીનારી ઉપર લાવી પાણી લગાડી દાખીને બધી સરખી વળગાવીને ગોળ ગોળા જેવું પાઈ બનાવીને પછી કપડાંમાંજ સેજ દીળું પોતળું બાંધીને તેમાંજ લપેલી રીતે એકથી દાઢ કલાક બાકવું. એ બધાં પાઈ ગરમ ખાવાના સારાં લાગશે.

પાઈ ટામેટા.

મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૨, નીમક તોળો ૧, પતળી તાજી કીમ અથવા સોજું દુધ પાથેર ૦૧, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧, ૫૬ પેસ્ટ પાઈનો ખપ મુજબ.

પીમ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત આઐ ચોપડીમાં લખેલી છે તે પ્રમાણે ટામેટાંને છોલીને ઝીણું કાપવાં અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને કીમ યા દુધ સાથે મેળવી તેમાં બધા સામાન ભેળા એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈ દીશમાં ભરવું અને ૫૬ પેસ્ટ પાઈનો છાપેલો છે તે બનાવી દીશની ઉપર ઢાંકી કીનારી સરખી કાપીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

પાઈનો ૫૬ પેસ્ટ એટલે પાઈનો કસ્ટ.

ચીકન પાઈ, પાઈ કબુતર, ગોસ્ત અથવા મરઘીનું, પાઈ કંપેજ, પાઈ કોળમીનું, પાઈ માછલીનું અને એ ઉપરાંત ખીજી કોઈ પણ ચીજનું પાઈ બનાવ્યું હોય તેનાં દીશની ઉપર મુકવા માટે આઐ વીવીધ વાંનીમાં ૫૬ પેસ્ટ પાઈનો છાપેલો છે તેવા બનાવીને તેમાં લપેલી રીતે દીશની ઉપર તે મુક્યા પછી ભુંજેલાં પાઈને કાપતી વેળા કસ્ટ ચુંથાઈ જાય છે, તો પણ તેમાં લપેલો થીનો કસ્ટ તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આખોજ મુકવો જોઈયે, કારણ તે કાચો કસ્ટ થીને લીધે નરમ થયેલા હોવાથી તેને દીશની ઉપર ઝુકીને કાચો શ્રપતાં તો તે ચુંથાઈ જાય છે પણ માખણ અથવા ચરબીનો કસ્ટ કાંઈ તેમ થતો નથી માટે તેને દીશની ઉપર મુક્યા પછી ભુંજવાની અગાઉ દીશ નાનું મોટું જેવું હોય તેની ઉપર એક છેડાથી ખીજી છેડા સુધી ચાલતી છરી વડે પેસ્ટ ચુંથાય નહી તેમ સરખે અંતરે લાંબા જેથી ત્રણ કાપ એવી રીતે મુકવા કે ઉપરના બધાં ૫૬ કપાય પણ છેક હેઠેનાં સાત આઠ ૫૬ આખાંજ રેહ. તે પછી સમચોરસ, લંબચોરસ, ડાયમંડ આકારના અથવા લાંબા ખીડાંના આકારના કટકા થાય તેમ હેઠેનાં છ સાત ૫૬ આખાં રેહ તેવી રીતે કાપ

મુકીને પછી ઉપર માખણ ચોપડ્યા બાદ પાછને છુંગ્યાથી કસ્ટ ઉપાડતી વેળા આખો કસ્ટ નહીં પણ હેડેનાં પેલાં કાખ્યા વગર રાખેલાં થોડાંજ પડ જે નરમ રેહશે તેટલાંજ કાપવાં પડશે અને તેથી કસ્ટના બધા કટકા ચુંથાયા વગરના મળહતા સરખાં સફાઈદાર નીકળી શકશે.

પાઈ પટેટાનું.

નૈરનાં કુમળાં સોજાં નકી ગોસ્ત એક રતલને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોજાં ઘોષને તેની બોટીઓ કાપરી અથવા ચાટાં બે ફરબે ચીકનને મરધી તથા બટક સમારવાની રીતે આખે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી ઘોષને ખાઈ પકાવવું અથવા ગોસ્ત અથવા મરધી મસાલાનું પહેલું તથા ત્રીજું છાપેલું છે તે બેમાંનું એક પકાવવું પણ એ બધાંમાં પટેટા નાખ્યા નહીં અને ગમે તો ખીમો ગોસ્ત અથવા મરધીનો આખે ચોપડીમાં છાપેલો છે તે પ્રમાણે એક રતલ નકી ગોસ્તનો મળહનો ખીમો પકાવવો. પછી એ બધાંમાંથી જે એક પકાવ્યું હોય તેમાં વેલ્લતી સ્પૅસ તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભળી ખાટું તીખું કરીને પાછદીશમાં ભરી ગમે તો ત્રણ તાજાં બાફેલાં ઇડાંને ઢાંકી ઉભા બંધે કટકા કાપીને માહે તે પણ સાથે મુકવા. પછી મૅશડ પટેટા છાપેલા છે તે મુજબ બે શેર પટેટાને બારી ઢાંકીને ખુબ મૅશડ કીધા પછી ઠંડા થાવને તેમાં બે તોળા કઠણ માખણ ભળી સફાઈદાર ગોળો કરી જરા સાટો છાંટીને પાટીયાંની ઉપર સરખો રોટલો થાપી ભામે નહીં તેમ સંભાળથી દીશની ઉપર મુકી કીનારી સરખી કાપીને પછી ઉપર બીજું જરા માખણ ચોપડી ભટ્ટી, તંદુર યા ચુલા ઉપર છુંગવું. કોઈ ગોસ્ત યા મરધી હોય તો તેના ઝીણા કટકા કાપવા અને તેમાં એક નાનું કપ ખારાં ગોસ્તની શેરી તથા ઘણાજ બારીક ખીમા જેવો કાપેલો કાંદો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખી ઉપર મુજબ ટેસ્ટ પુરતો ખટાસ ભેળીને ઉપલી કોઈ પણ ચીજને બદલે દીશમાં એ ભરીને ગમે તો માહે કાપેલાં ઇડાંના કટકા પણ મુકીને ઉપર મુજબ મૅશડ પટેટા મેલીને પાછ તેવાર કરવું.

પાઠ પાંઉ મરઘીનું.

તદન કુમળી પશુ મળાઈની ભરેલી ફરખે મરઘી ૧, સોળ મોટા પટેલા શેર ૧, ધી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦, સોળું કાંચ માખણ શેર ૦, આદુ તોળો ૦૧૧, લસણ તથા સોળ મરઘાંની ભુકી દરેક તોળો ૦, મીઠનો પહેલાં નંખરનો ધઉનો આટો તથા નીમક દરેક ઉપસેલા ભરેલો નાનો ચમચો (ઈન્ડિસ્પુન) ૧, વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, સોળે જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, મસાણો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૬, સોળે સફેદ પાંડની એક દીવસની વાસી મોટલી ૨, સોળું કુધ પાણર ૦૧.

આખે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપી સાફ કરીને સોળ ધોવી. ઇંડાંને છોલીને ઉભા બખે કટકા કાપવા. પટેલાને છોલી બખે ફાડમાં કાપીને ઇંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદણું કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવ જેવા કાપી કલહ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી મરઘાંની ભુકી તથા આટો નાખી તેને જરા લાલ લુંછને પછી મરઘીના કટકા તથા નીમક મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને તતરેને બે શેર ઇંડાં પાણી રેડી ઢાંકીને મરઘી જરા નરમ થાય ત્યારે પટેલા મેળવા અને તે નરમ થાય તોય મરઘી તદન નરમ થઈ નહી હોય તો પછી માહેથી પટેલા કાઢી લેવા અને ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડતાં રહી મરઘી તદન નરમ થાય અને હઠી પાણર જેટલી થેલી રહેને ઉતારવું. પણ એ રીતે મરઘી તૈયાર થાય તેટલાં પાંડની એક સરખી બદાઈની બધી ચોદ કાતરીઓ સફાઈથી સરખી કાપવી અને મોટા ચુલા ઉપર ઇંગારે મોટી સપાટ તળાયાંની લોદી થા હીકડું મેલી તેની ઉપર સમાય તેટલી કાતરીઓ મુકીને ધણું જલદી જલદી પડ ફેરવ્યા કરવાં. કારણ એકજ તરફથી જરાખી વધુ વાર લુંછતાં કાતરીઓ વળીને વાંકી થઈ જાય છે અને એને માટે તો તેવી સેજ પણ થયેલી નહી પણ તદન સપાટ લુંછાયલી કાતરીઓ જોઈએ છે માટે ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગની બધી કાતરીઓ લુંછને તેનાં બેઉ પડની ઉપર

બધું માખણ એક સરખું છરી વડે ચોપડવું અને મરધી તૈયાર કરીને ઉતાર્યા પછી બધી મરધી, પટેલ તથા ઇડાં સમાય તેટલાં ઇંડા પાછદીશમાં એવી માટે અંદર ગાળા રહે તેમ બધું દીશની કીનારી સુધી ગોઠવવું. ત્યારબાદ એવી ઠંડી થાયને તેમાંની અડધી એવીમાં બધા ખટાસ તથા ગરમ મસાલો મેળાને દીશની અંદર રેડવું અને બાકીની અડધી એવીમાં દુધ ભેળા એ બધી કાતરીઓને પુરે તેમ થોડું થોડું માટી સુપ્પલેટમાં રેડીને તેમાં માખણ લગાડેલી કાતરીઓના એક પડ બીજા પછી એવી યંધ બાકી રહી હોય તો તેને પણ દીશની અંદર રેડીને પછી બધી કાતરીઓને દીશની ઉપર ધણી સફાઈથી અડેક સાથે અઠડાવીને તેનાં એ પડ મુકવાં અને ખાવાની એક કલાક આગમય તંદુર હોય તો તેમાં મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર રાખી પાંઉ ઉપરથી મળાઈનું કકરું લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. જો તંદુર નહી હોય તો ગામડી ઢોલસાના ઇંગાર સળગાવી દીશને માટા ચુલા ઉપર ગોઠવીને સરખું મુકી માટાં સાફ ઠીકરાંને દીશની ઉપર ઢાંકવું. પણ તેમ ઢાંકતાં ઠીકરું પાંઉને વળગે છે માટે ચુલાની ઘોરદુ પર ત્રણ બદી ઇંટ અથવા બે નળાયાંની સરખી ચોડ મુકીને પછી તેની ઉપર ઠીકરાંને ગોઠવીને મલી તેની ઉપર લોખંડનું ગોળ વળું મુકી તેની અંદર વધારે અને દીશની હેઠે ચુલામાં છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકવા. પણ ઠીકરાંની વચમાં ઇંગાર ધણા મુકવા નહી, તેથી વચમાંથી ઝાણ જાય છે, માટે સરખા મુકી બધું પાંઉ કકરું લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. એ પાકાંધણું મળાઈનું લાભ છે.

પાંઉ માછલીનું.

તાજાં છમણા; કુમળી રામસ અથવા માટી બોષ એ ત્રણમાંનું જો હોય તેની કટકીઓ રતલ ૧૫, કાંદા તથા ઘી દરેક થેર ૦, આચોરા કાઢેલી સોળ આમલી નવટાંક, કાયમીર મુકી ૪, માટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની છુટી કળા ૧૦, ચુંટેલું ૭૩ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજે સરકો પાઈંટ ૦ એટલે ભરેલા પાથર ૦૫, પફ પેસ્ટ પાઇનો, ચોખ્ખાનો આટો તથા માછલીને લગાડવાનું નીમક ૫૫ મુજબ.

માછલીને સમારી ડોઝ કાઢી નાખીને કટકીઓ ઉપલા વજનની - લઈ તેને નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો

લગાડીને સોજી ધોવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાંધને ખારીક કાપવું. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહર કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. છરાંને બદું પીસ્તું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ખારીક છુકા જેવો કાપવો, પછી માછલી તથા બીજો બધો સામાન સમાય તેટલું એક પાંચ દીશ લેવું અને પકૂ પેસ્ટ પાંદનામાં લખ્યા પ્રમાણે પણ પોણા રતલ આટાનો માખણનો પકૂ પેસ્ટ બનાવી ચીકન પાંદમાં લખેલી રીતે દીશ બચાવરનો કાપી દીશપર ચીપ મુકીને પછી બધો સામાન બિળા નેમાં એક પાંચર પાણી મેળવીને પછી દીશમાં માછલીની કટકાઓને ગ્રાહવીને મુકી તેની ઉપર એ મસાલાવાળા મેળવણી રેડીને પછી ખાથીયા પકૂ પેસ્ટ વળગાવી કીનારીને સરખી કાપી ઉપર બીજું માખણ ચા ધી ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં બુંજવું.

પાઉદર સુકા બુમલાનાં ડોકાંનો તથા બુમલાનો.

સુકા બુમલાનાં ડોકાંને એક દાહડો પુરતાં તડકાંમાં મુક્યા પછી એક પોહોળા સાફ પાટીયામાં ડોકાંને ધંગારે મેલી અવારનવાર તપેલીને ઉંચકી હલાવીને ડોકાંને તળે ઉપર કરવાં અને બરાબર સેકાયને તદ્દન કોરડા સાફ પાતા ઉપર પાણી વગર અમથાંજ ખારીક પાઉદર જેવાં પીસીને આળણી યા બોયાથી આળી કાઢી પાઉદરને બાટલીઓમાં ભરીને પેક કરવો અને આએ ચોપડીમાં કરી ગોવા છાપેલી છે તેમાં ઇડાંની કરી લખેલી તે બનાવી હોય ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેમાં દુધ રેડતી વેળા સાથે એ પાઉદર ટેસ્ટ મુજબ બેળવો, તેથી માછલીના જેવો કરીને ટેસ્ટ લાગશે. વીસરો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો કોઈ પણ જાતના ક્યોર, ઇડાંનો મસાલાનો પોળો તથા ઇડાંની અકુરીમાં ટેસ્ટ મુજબ એ પાઉદર નાખવો. વુર્ત વાપરવા માટે જોઈયે તો સુકા બુમલા જરા બેલટમાં મુકીને કાઢી લઈ ચીરીને કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી દીમડાં ઉપર મુકી બતા વડે થોડી પોહોળા કરીને તેના કટકા કરી ધીમાં કકરા તળા છુંદીને એ પાઉદર લેવો.

પાટીયો ઇડાંનો.

પાંચ છ તાજાં ઇડાંને કઠણ ખારી છોલીને હિભા બચે કટકા કાપવા. પછી આએ ચોપડીમાં પાટીયો તાજા માછલીનો સધારણ

તથા પાટીયો કાળમીનો સાધારણુ છાપેલો છે તે અથવા બીજાં કોઈબી સારા જેવા પાટીયામાં લખ્યા મુજબના પાટીયામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત માછલી, કાળમી એવું લેવું નહીં અને ચાવલ, ખીચડી વા રોટલી સાથે ખાવા માટે જે પાટીયો બનાવવો હોય તે પ્રમાણે પાણી રેડી આમલીનું ડોહરું પણ સાથેજ નાખીને એ સામાનનો પાટીયો બનાવવા મુકવો અને બાફેલાં તાજાં પાંચ છ ઇંડાંને છોલી ઉભા બાથે કટકા કાપીને તૈયાર રાખી પાટીયો થવા આવે ત્યારે ઇંડાંની દાળ સફેદી છુટી પડે નહીં તેમ સંભાળવો એ બાફેલાં ઇંડાંના કટકાઓને પાટીયાના રસમાં બરાબર ભેળા પાટીયો થાયને ઉતારવો. કાંચાં ઇંડાંનો પાટીયો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ પાટીયાનો સામાન તૈયાર કરી તેને ચુલે મુકવો અને તેમાં કકરો પડેને એક તાજાં ઇંડાંનું કોટણું ઉપરથી સરખું ગોળ ભાંજી કાઢીને તેમાંથીજ ઇંડાંને પાટીયાની અંદર નાખી એ રીતે પાંચ છ ઇંડાં તેમાં છુટાં છુટાં મુકવાં અને તે બરાબર બધાંને પાટીયો તૈયાર થાયને ઉતારવો.

પાટીયો ઇસ્કુનો.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ઇસ્કુ તળેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લઇને તેને તેમજ તળવો. પછી કોઈ પણ સારી જાતની તાજી માછલીની સાફ કરીને ધોયલી કટકીએ. કોટણાં કાઢીને ધોયલી કાળમી, બાફેલી સાંધના અથવા બાફેલાં કરચલાંના કટકા અથવા બાફેલાં કાલુ એ સધળાંમાંથી જે એક ચીજ હોય તે એક રતલ લેવી અને તેને ઇસ્કુના તળેલા સામાન સાથે ભેળાને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ પાણી રેડીને ધીમે બળતે ચેલી પાટીયો ચરી તતરીને ધી પર આવેને એ ઇસ્કુમાં લખ્યા મુજબનો ખટાસ ભેળા જરા વારે પાટીયો ઉતારવો. જે કાળમી મોટી હોય તો તેને પણ બાફીને લેવી.

પાટીયો કરચલાંનો.

કાડવમાં રેહતાં નહીં પણ દરીયામાંના ખડકનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બાફી કોટણાંમાંથી મારી કાઢીને તેના કટકા કરવા અને આએ ચોપડીમાં પાટીયો કાળમીનો સાધારણુ છાપેલો

છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમી લેવી નહીં અને તેને બદલે આગ્રે કરમલાંના કટકાનો પાટીયો તેમાં લખેલી રીતે ખીમડી અથવા રોટલી સાથે ખાવા જેવા બનાવવો. પણ કરમલાં બાફેલાં હોવાથી કોળમીના જેટલો વખત ચરવાને લાગશે નહીં માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નાખવું.

પાટીયો કાલુનો.

આગ્રે ચોપડીમાં તળેલાં કાલુ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સારી જાતનાં સોજાં બે ડજન કાલુ લઈ તેમાંજ લખ્યા મુજબ કોટળાંમાંથી કાઢી કાંકરી કાઢી નાખીને બાફવાં અને આગ્રે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમી લેવી નહીં અને તેજ રીતે એ કાલુનો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો કુટો, અંબાર અથવા લેવટીનો તતરેલો.

તાજે કુટો તથા કાંદા તોળેલું દરેક શેર ૧, ધી શેર ૦.૫, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, કાથમીર કુટી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદર; આખું ૭૩ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ નીમક ખપ મુજબ.

કુટાને ચુંટી સાફ કરી થોડાં નીમક સાથે ભેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી મળહનો સોજો થોવો. વીસરો લાગે તો ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને બરાબર થોવો. કાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લેવાં, લસણને છોલ્લું અને એ બેઉ તથા મરચાંને ઘોષને જીરાં સાથે પીસવું. પછી કાંદાને વધારના કાંદાની કાની છેલીને બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી લોઢીમાં ધીમાં લાવ તળીં માહે પીસેલો મસાલો નાખી તેને જરા તળાને કુટો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બળતું ધીમું રાખીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી તવાયા વડે ફેરવફેરવ કરી પાછું ઢકી એ રીતે કરી પાટીયો તતરીને ધી ર આવીને ઉતારવો. આટો પાટીયો કરવો હોય તો ચીચોરા કાઢેલી સોજા બે તોળા આમલીને પણ મસાલાની સાથેજ પીસવી. કેરીના દાહજા હોય તો કાચી કેરીને છેલીને તેના

ઝીણા કટકા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા આમલીને બદલે
ધેણી. મીઠું તેલ પસંદ હોય તો અડધું સોળું તેલ અને અડધું
ધી લેણું. ઘણી ઝીણી લેવડી અથવા અંબારનો પાટીયો પણ અમળ
બનાવવો. પણ અંબારમાં સેજ પાણી નાખવું. સુકા કુટાનો પાટીયો
કરવો હોય તો તેને ચુંદી સોળે કરીને થોડો વખત ગરમ પાણીમાં
બીનવી રાખ્યા પછી તેનો પાટીયો ઉપર મુજબ કરવો.

પાટીયો કોળમીનો.

મોટી કોળમી કુડી ૨, કાંદા શેર ૨, ચીચોરા કાઢેલી નવી સોજ
આમલી; ધી તથા સોળું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦, કોથમીર કુડી ૭,
મોટાં લીલાં મરચાં નોળા ૨ થી ૩, લસણનો માટો કડો ૧, ઘાણાં
છરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૧, દલેલાં મરી તથા
હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ધાવાનો ચોખ્ખો
માટો અથ મુજબ

કોળમીને સમારી માહે કાળા બદા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે
હમિશ કાઢવી જોઈએ. તે પછી બરાબર નીમક લગાડી પચીસેક મીનીક
રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજ ધાવી. આમલીને સાફ કરી
કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં પોણો કલાક
બીનવી ગાખ્યા પછી એળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો
ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં
તથા મરચાંને ઘાઈ લસણને છોલી એ ત્રણડેને સાથે બારીક
પીસી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવી નીચવીને
બધા રસ કાઢી લઈ તેમાં કોળમીને ત્રીસેક મીનીક કોડીનાં વાસણમાં
આથી રાખવી. પછી કાંદાને છોલી વધારની કાની બારીક સેવ જેવા
કાપી કલઈ ભરેલા તપેલીમાં ધી તેલ બેઠ સાથે કકડાવી તેમાં બાલ
તળીને પછી પેલો રસ નીચવી લીધેલો કોથમીર, મરચાં તથા
લસણનો મસાલો તથા બાકી રહેલો ખીજો મસાલો માહે નાખી
ચમચથી મેળવીને છુંછ પેલી આથેલી કોળમી રસ સાથેજ અંદર
નાખી સપાટ ભરેલી બે ચમચી નીમક તથા દોઢ પાથેર પાણી
રેડી ઠાંકીને પુરતા ધંગાર ઉપર રાખવું અને કોળમી ચરીને માહેલું
પાણી બળેને આમલીનું ડોહરું બેળી ધી પર આવેને ઉતારવું.

પાટીયો કોળમીનો ૨ જો.

સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી રતલ ૧, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૫, કોથમીર કુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની છુટ્ટી કળી ૧૨, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નાળીયેર ૧, નીમક તથા ઘાવા માટે ચોખ્ખાનો આટો અપ મુજબ.

કોળમીની આંદર જાદા કાળા દારા જેવું હોય છે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડી સોજી ઘોષને તેના ચણા જેટલા કટકા કાપવા અને ધાણાજીરાનો મસાલો, હળદ તથા મરીમાં ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી નીમક ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં કાપેલી કોળમીને એમાં અરમીટીને ઢાંકી રાખવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાંદડાં લઈ એ તથા મરચાંને ઘાંધ લસણને છાંલીને એ ત્રણડેને છુંદવું. નાળીયેરને અમણી તેનું એક પાથેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં પંદર મીનીટ આમલીને બીનવી રાખ્યા પછી ડોકરું કાઢવું. કાંદાને છાંલી છુંદનાં પાડી ભુકા જેવો કાપી કથક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બાલ તળી તેમાં છુંદેલો મસાલો ભુંજી કાપેલી કોળમી તેમાંના રસ સુધાંજ માંહે નાખી નાળીયેરનું દુધ ભેળી ઢાંકીને ધીમે બળતે શુકવું અને પાટીયો તતરીને ધી પર આ વેને ઉતારવો.

પાટીયો કોળમીનો સાધારણ.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી રતલ ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧૧, ધી પાથેર ૧૧૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, લસણને નાનો કડો ૧, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ધી ૫, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ; મરી તથા આખું જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ઘાવા માટે ચોખ્ખાનો આટો અપ મુજબ.

કોળમીમાં જાદા કાળા દારા જેવું હોય છે તે કાઢી નાખી થોડું નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ઘોષી. કોડીનાં વાસણમાં આમલીને અડધા પાથેર

હંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છાલવું. કોયમીરના કુમળા ડાંડા સાથે પાદડાં લઈ મરચાં સાથે ઘાંધને એ, ૭૩' તથા લસણને સાથે પીરવું. પછી કાંધને છોલી વધારની કાની ખારીક સેવ જેવા કાપી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો તથા અમથો બધો મસાલો નાખી ચમચથી મેળવી ભુંભુંને અંદર ધાયલી કોળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી નીમક નાખી કોળમી માટી હોય તો એક પાથેર અને જરા નાની હોય તો પોણા પાથેર પાણી રેડવું. પણ જો અંબાર હોય તો તેમાં અડધો પાથેરજ પાણી રેડવું. અને લાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી મસાલો હેઠે ઠરી જઈને ડાબે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ કરી પાણી બળી જાયને આમલીનું ડાહરું રેડી તે બળે અને પાટીયો તતરીને ધી પર આવેને ઉતારવો. કેરીના દાહડા હોય તો કાચી કેરીને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે હઠી તોળા લેવી અને પાટીયામાં સેજ પાણી હોય ત્યારે એ કેરીના કટકાને ઘાંધને માહે નાખવી, પણ એમાં આમલીનું ડાહરું નાખવું નહીં. પણ તેને ભાગનું પહોંચેથીજ અડધો પાથેર પાણી વધારે રેડવું. કેરી તથા આમલીને બદલે ચમ તે પાટીયો તૈયાર થવા આવેને જલદ સરકો નાના ચાર ચમચ નાખવો અને તે બળીને પાટીયો ધી પર આવેને ઉતારવો. ઉપર લખેલા પાટીયો રોટલી સાથે ખાવાનો થશે, પણ ખીચડી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો બધો સામાન ઉપર લખ્યો છે તેના કરતાં ચોથા ભાગ જેટલો બીજો વધારે લેવો અને પકાવવામાં પાણી પણ પોણા પાથેર વધારે રેડીને પકાવવો, તેમજ કેરી હોય તો તેનાં છોલેલાં ફાડચાં નાખવાં. શાખ હોય તો પાટીયામાં અડધું ધી અને અડધું સોણું મીઠું તેલ નાખવું. લીલાં કાંદા આવતા હોય તો તેની ઉપરનાં જઘાં નહીં પણ કુમળાં પાદડાંને ઘાઈ ઝીણાં કાપીને તે ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા લેવાં અને પાટીયા માટે કાંદા તળીયા પછી મસાલા સાથે એને પણ જરા ભુંજવો.

પાટીયો ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

સોણું કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦, સોણું ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, નીમક તોળો ૧, આડું પાણી

જરાંને મસાણા તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦૧, લસણ; દલેલી હળદ તથા આખું જીરું દરેક તોળો ૦૧, કાયમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, સોણું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. નાળીયેરને ખમણી તેનું ત્રણ પાથેર જેટલું દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને તેમાં આમલીને દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચાળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. જરાંને પીરવું. બધી કાયમીર મરચાંને ઘાંધી અડધી કાયમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ તેની સાથે અડધાં મરચાંને પીરવું અને બાકીની કાયમીરનાં પાદડાં કાઢી તેની સાથે બાકીનાં અડધાં મરચાંને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી જીરું, હળદ, મરી, ધાણાજરાંને મસાણા તથા પીસેલી કાયમીર મરચાં નાખી જરા ભુંજીને માહે ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને ગોસ્ત તતરેને સવા થેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કાપેલી કાયમીર, મરચાં નાખ્યાં અને ગોસ્ત ચરીને તદન નરમ થાયને આમલી સાથનું દુધ રેડી ત્રણ ચાર કકરા પડેને જરા વાર ઇંગારે ઉંધાડું રાખ્યા પછી ઉતારવું મીઠો પાટીયો કરવો હોય તો દુધવાળાં ડોહરાંમાં એક સોપારી જેટલો સોજો ગોળ અથવા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લેવું. ગમે તો મીઠી જાદી કુમળી સેકતાની પાંચ સીંગને છોલી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ત્યાર પાંચ કટકાની દોરાથી અથવા સીંગના વાખથી ઝુડી બાંધી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે નાખવી. બીલંન્ડી હોય તો ગોસ્ત ચરીયા પછી તે ત્રણ દસ બારને ઘાંધેને માહે નાખવી અથવા કાચી કાયળ કરીને છોલી તેનાં છ ફાડચાં કાપીને તે નાખ્યાં અથવા સોજ પાંચ કમરખના બબે કટકા કાપીને તે લેવી, પણ એ કોઈથી ચીજ નાખી હોય ત્યારે આમલી લેવી નહી. એ પાટીયા આવલ વા ખીચડી સાથે ખાવાનો થયે. પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો નાળીયેરનું દુધ એકજ પાથેર કાઢવું, તેમજ ગોળ પકાવવામાં ત્રણ પાણી બે પાથેર જેટલું

આહું લેવું. એક કુમળી પણ ફરવે મરઘીના સાફ કાવેલા કટકને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

પાટીયો ધરભ સાથે ગાવારની સીંગનો.

કુમળા ગાવારની સીંગ શેર ૧૦, કાંદા શેર ૦, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી; ધી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, આખું જીરું તોળો ૦, લસણ તોળો ૦, ઘાણાજીરાનો મસાલો; દસેલી હળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦, નીમક ઉપરોલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, કોથમીર કુટી ૨, સુકી ધરભનો મોટો પાટ અડધો.

ધરભને સાફ કરી સોજી ધોઈને બધે ધ્રુવના કટકા કાપવા. આમલીને એક પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આખાં જીરૂને યોખરું કરવું. કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઈ મરચાં સાથે ધોઈને બેઠને છુંદવું. સીંગનાં ડીઅકાં તથા વાખ કાઢીને કાપવી નહી પણ હાથવડે ભાંજીને કટકા કરી દાઢ પાથેર પાણીમાં બાશીને પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી વધારની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધી તેલ બેઠ સાથે કકડાવી તેમાં તળીને માહે બધા સામાન તથા નીમક બેળાને ઉતારી પાડીને પછી ધરભના કટકા તથા ગાવારની સીંગને એમાં સંડોવીને પછી ધરભના કટકાને માહેથી કાઢી લઈને પછી ડોહરું રેડીને પછી પાછા માહે એ કટકાને ઉપરોલી ચુકીને પાછું ચુલે ચુકી પાણી બળે અને બહું ચરે ત્યાં સુધી ધીમ બળતે રાખી પાટીયો મજાહનો તતરેને ઉતારવો. ધરભ મોલી પસંદ હોય તો એક કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધોવી.

પાટીયો તળેલાં કેળાંનો.

બરાબર પાકેલાં મોટાં તળવાનાં કેળાં ૬, કાંદા શેર ૧, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાથેર ૧ થી ૧૦, સોજું વચલું નાળાયેર ૧, સોજું મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૭, આદુ તોળો ૧, લસણની છુટી મોટી કળા ૧૦, ઘાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ફોર્ટસ્પુન) ૧, નીમક તથા ફરીપાઉદર દરેક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૨, આખું ૭૩' ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલી
હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાથમીર ઝુડી ૨,

કાથમીરનાં પાદડાંને ઘાંધ કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. આડુ
લસણને છોલી ઘાંધને એની સાથે કરીપાઉદર, ઘાણાજીરોનો મસાલો,
મરચાં, ૭૩', હળદ સઘળું બારીક પીસ્તું. કાંદાને છોલી છુદનાં
પાડીને બારીક છુકે કાપવો. કેળાંને ઘોળવાં નહીં પણ એમજ છોલી
દોઢ ઇંચ જેટલા લાંબા કટકા કાપી તેને છરીવડે ઉભા એ ભાગમાં
ચીરી અંદરથી કાપીને નેસ કાઢી નાખવી. નાળાયેરને ખમણી તેમાં
એક પાણેર ગરમ પાણી રેડી ચોળાને દુધ કાઢી લઈ બીજી વખત
પાણું એટલુંજ પાણી રેડી એમજ દુધ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો.
પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં તેલ કકડાની બળવું જરા ધીમું કરી
માહે કેળાંનાં કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને
લાલ તળાચને કાઢી લઈ અંદર કાંદા નાખી તેને તળાને પછી માહે
બધા પીસેલો સામાન નાખી ફેરવ્યા કરવું અને ને તળાને બરાબર
સોહડમ નીકળેને નીમક તથા કાપેલી કાથમીર બેળાને ઉતારી
નાળાયેરનું દુધ રેડી તેને મસાલામાં બરાબર મેળવીને પછી તળેલાં
કેળાં બેળા ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને
ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ સુકાઈને તેલ બરાબર છુટું
પડેને ઉતારવું. એ પાટીયો ખીચડી સાથે વધારે સારો લાગે છે.
એ પાટીયામાં જુમલા નાખ્યા હોય તો મોટા છ સુકા જુમલાને પાંચ
પુછડાં કાપી સમારી ઘાંધને થોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં બીનવી
રાખ્યા પછી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ચીરીને અંદરનો કાંટો
કાઢી નાખી ગુછીને કોરડા કરવા અને ઉપર ભખ્યા મુજબનાં
કેળાંનાં કટકાને તળાને કાઢી લઈને પછી અંદર જુમલાને તળાને
એને પણ કાઢી લીધા બાદ ઉપર મુજબ કાંદો તળાને દુધ બેળાયા
પછી માહે કેળાં નાખતી વેળા સાથે તળેલા જુમલાને પણ અંદર
બેળાને પછી ઉપર મુજબ પાટીયો તૈયાર કરવો. પણ જુમલા નાખ્યા
હોય ત્યારે તેને ભાગનાં દાઢથી એ કેળાં ઝોછાં લેવાં.

પાટીયો તાજા જુમલાનો.

મોટા તાજા જુમલા ૬ અને સેજ નાના હોય તો ૭, ધી તથા
કાંદા દરેક નવટાંક, સોજ ચીચોરા કાઢેલી આમલી નોળા ૨, ઘાણા

જીરાંનો મસાલો તથા આખું ૭૩' દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧,
લસણની છુટ્ટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૧૧૧, મેઠાં લીલાં મરચાં ૧ થી
૧૧૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

આમલીને ભાંજી છુટ્ટી કરી કોડીનાં કપમાં નાના ચાર ચમચા
ભરી ડાંડાં પાણી સાથે વીસ મીનીટ ભીનવી ગખ્યા પછી ચોળી
ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુટ્ટો ફેંકી દેવો. જુમલાને સમારી
ડોકાં કાપીને કાઢી નાખી પેટું ચીરી ત્યાંથી બધું કાઢી નાખી ધસ્ત
હોય તો માહે તેને રેહવા દેવી અને પુછડી તરફથી લગભગ પોણી
ધંચ જેટલો કટકો કાપીને કાઢી નાખીને પછી આટો લગાડી સોજાં
ચોષને એકેક જુમલાના બપે કટકા કાપી ઉપસેલી ભરેલી એક
ચમચી નીમક સાથે બરાબર ભેળીને વીસ મીનીટ રાખ્યા. તેટલાં
લસણને છોલવું અને મરચાં તથા કુમળા ડાંડા સાથે કોથમીરનાં
પાદડાં લઈ ચોષ પાણી નીચવી કાઢીને એ ત્રણડે સાથે લસણ તથા
જીરાંને પાતા ઉપર બારીક પીસ્તુ અને કાંદાને છોલી છુંદનાં પડી
બુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલાં પાટીયામાં ધીમાં શીકા લાલ તળીને
માહે બધા પીસેલો તથા અમથો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક
ચમચી આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે છુંજવાનો
બરાબર સોહડમ નીકળેને માહે આમલીનું ડોહરું તથા સપાટ ભરેલી
એક ચમચી નીમક નાખી મરચાંનો ચોષ હોય તો સોજી મરચાની
છુટ્ટી પણ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી ભેળી હેઠે મસાલો લાગે
નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને આમલીનું પાણી બગીને ધી
બરાબર છુટ્ટું પડે ત્યારે તપેલીને ઉતાવળી અને જુમલાના કટકા ભાગે
નહી તેમ માહે ચમચથી બરાબર ભેળવી સંડોવીને પાછું ચુલે ધીમે
બળતે મેલી ઠાકણ ઠાકણ અને પાટીયો પુર્ત ખાવો હોય તો ત્રણ
મીનીટે એક કરે. પડેને ઉતારવું. પણ હેઠે જુમલા વળગે નહી
માટે એટલા વખતમાં બે વખત તપેલીને કાંધામાંથી પકડી ઉંચકીને
માહેનું જરા હલાવીને જુમલાને તેની જગ્યા પાંચી ખસેડવા અને
ઉપર લખ્યા મુજબ ત્રણ મીનીટે તૈયાર થાયને ઉતાર્યા પછી
પાટીયો કાઢવો. પણ ધણા જુમલાનો પાટીયો કરવો હોય તે
એક કરે. પડતાં જરા વધારે વાર લાગશે અને તેમ ચુલે
રહેતાં જુમલા પોચા થઈ જશે, માટે તેમ થાય નહી તેની
સંભાળ રાખી જુમલા ચરેને કરે. પડવા અગાઉજ ઉતારી

પાડવું. પણ તૈયાર થયા પછી પાટીયો તુર્ત ખાવો નહી હોય તો ઉપર મુજબ ચુલે મુક્યા પછી એકથી દાઢ મીનીટ રાખીને ઉતારી પાડી ઢાંકણ કાઢી નાખીને ઉપર કપડું ઢાંકવું. કારણ ઢાંકણ પર બાફ લાગી તેનું પાણી થઇને તે પાટીયામાં પડ્યાથી રસ પતળો થઇ જશે એમ રાખી ઠંડું પડે પછીજ ઢાંકણું ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ચુલે મલી અંદર કકરો પડવા માટે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કે એકવાર પકાવ્યા પછી પાછું ચુલે વધુ વખત રાખતાં જુમલા પોચા થઇ જાય છે. એ પાટીયો રોટલી અથવા મોલાં ધાંનદાળ સાથે ખાવાનો યાવ છે. પણ એ પાટીયો જરા ઢીળા રસ સાથનો થાય છે માટે જુમલાને ઉપર મુજબ રાંધવાને બદલે કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઘાતાં નરમ થટ કપડાંથી બરાબર નુછી કોરડા કરીને પછી પકાવ્યાથી એ પાટીયો તુર્ત ખાવા માટે મજાહનો થટ રસનો થાય છે. પણ પાટીયો રાખીને પછી પાછો ગરમ કરતાં તો એમાંથી જુમલાનું પાણી જરા છુટે છે ખીચડી સાથે ખાવાનો પાટીયો કરવો હોય તો જુમલા તો ઉપર લખ્યા નેટલાજ લેવા પણ બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા કરતાં એવડો લેવો અને સોજાં અડધાં નાળીયેરને ખમણી તેમાં નાના પાંચ ચમચા ભરી ગરમ પાણી ભેળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી ભાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં પંદર વીસ મીનીટ કોડીનાં વાસણમાં આમલીને બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઇ છુટેા ફેંકી દેવો. પછી ઉપર મુજબ કાદો તળી તેમાં બધો સામાન છુંજ્યા બાદ આમલી સાથનું નાળીયેરનું દુધ રેડી બી પર આવે ત્યારે ઉતારીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણેજ તુર્ત ખાવા માટેનો અથવા પાછો ગરમ કરીને ખાવાનો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો તાજા જુમલાનો સંઠાવેલો.

ઉપર પાટીયો તાજા જુમલાનો છપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના નેટલાજ જુમલાને તેમજ સમારી તેજ મુજબ નીમક લગાડીને રાખવા. તેટલાં એજ પાટીયામાં રોટલી સાથે ખાવાનો પાટીયો લખેલો છે તેમાં લખ્યા નેટલો બધો સામાન લેવો, પણ એમાં કાંદા લેવા નહી, તેમજ આમલી પણ હઠી તોળાજ લઇ તેને પાણી વમર એમજ બારીક પીરવી અને લસણને છાલી કોથમીર, મરચાં તેંચા જીરાં સાથે પીસી તેમાં હળદ, દલેલાં મરી, ધાણાજીરનો

મસાલો, પીસેલી આમલી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. પછી જુમલાને નીમક લગાડવાને ંદર મીનીટ થાયને આટો લગાડીને સોજા ઘોષ એ બધા મસાલામાં હાથ વડે સારીકાની સંઢોવી લોઢી પર એક પાશર ધ્રી અથવા અડધું ધ્રી અને અડધું સોજું મીડું તેજ નાખી ધ્રીમી આંચે બરાબર કકડાવીને તેમાં સંઢોવેલા બધા જુમલાને મસાલા સાથેજ સુકી ચમચથી બગબર ભેગ્ને પછી પાંચરીને સુકવા. તે પછી બે ત્રણ મીનીટ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી જુમલાને ચમચથી ફરવવા અને પાટીયો તતરીને ધ્રી પર આવેને રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવા એ પાટીયો મજાહને યાય છે

પાટીયો તાજ માછલોનો.

છમણાં; રામસ; મોટી બોઈ અથવા માગનતી કટકીઓ જે એમાંની એક સીજ હેલ તે રતલ ૧, ધ્રી તથા કાંદા દરેક શેર ૦, ચીચોરા કાઢેલા આમલી તોળા ૩, ચાણાજરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા, કોથમીર સુકી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, છુટી લસણની કળી ૬, સોજું મીડું નાળાયેર ૦ા, નીમક તથા ત્રિવા માટે ચોખાનો આટો અપ સુજખ.

નાળાયેરને ખમણી અડધા પાશર જેટલાં પાણી સાથે પાતા ઉપર પીસીને કોડીનાં બોજમાં દુધ કાઢી પાણું એટલુંજ પાણી નાખી એમજ પીસીને દુધ કાઢી બધું મળાને દોઢ પાશર દુધ કરી માહે આમલી નાખીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરે ઘઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. લસણને છેલીને ઘણા બારીક ભુકો કાપવો. પછી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મરચાને ઘોષને છુંદવુ અથવા જરા જાડુ પીરવું. ઉપર લખેલી જે એક માછલી હોય તેને સમારી કટકીઓ કાપવી પણ રામસની મોટી કટકીના બને કટકા કાપી ઉપલે વજને એક રતલ લઈ નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજા ઘોવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડા ઘણા બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધ્રીમા શીકો બાજ તળી તેમાં બધા સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ચોખાનો આટો નાખી બધું ભુંજને આમલીવાળું દુધ રેડી

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી અંદર માછલીની કટકીઓ મુકી ઢાંકીને ચુલે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે જગ વારે તપેલીને ઉંઘાડી કાંથાપરથી ઉંચકીને હલાવવું અને માછલી ચરીને રસ ઘાડો થાયને જગ વાર ઇંગારે રાખીને ઉતારવું શેષ હોય તોજ અડધું ધી અને અડધું ઘણુંજ સોજી મીઠું તેલ લેવું. નાની બોઈ હોય તો તેને આખીજ રાખવી. મોટા એક છમણાની અંદરથી સમારીને સાફ કીચેલી કટકીનું વજન એક રતલ થાય છે.

પાટીયો તાજ માછલીનો સાધારણ.

કોઈ પણ જાતની તાજ માછલીને સમાચી કટકીઓ કાપવી અને મોટી બોઈ હોય તો તે અડેકના બધે કટકા કાપવા, પણ નાની હોય તો આખીજ રાખવી. અને તે એક રતલ લઈ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજી ધાવી. પછી આંમે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોળમીજ લેવી નહીં અને તેજ રીતે એ માછલીનો રસવાળો અથવા તતરેલો પાટીયો બનાવવો. પણ એ કોળમીના તતરેલા પાટીયામાં લીલા કાંદાના પાદડાં જેને કાંદાની કુલ કેહ છે તે નાખવા છાપેલું છે તેમ એ માછલીના પાટીયામાં નાખવું નહીં, તેમજ પાણી પણ માછલી ચરે તેટલુંજ નાખવું, એકદમ ઘણું નાખવું નહીં અને એમાં કાંદા પણ એક પાગેરજ લેવા.

પાટીયો તુરીયાંની છાલનો.

મીઠાં તુરીયાંની છાલની બધી કંગત બરાબર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી જે છાલ રેહ તેના અડેક હંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૦૫, કાંદા શેર ૦૫, ધી નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરું; દલેલી હળદ તથા ધાણા જીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૫, લસણનો કડો ૧, કોથમીર મુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાથેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી

દેવો. લસણને છોલી કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઈ એ બધાં સાથે જીગને પીસ્વું. તુરીયાની છાલના કટકાને ઘોઈને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો મસાલો તથા બાકીનો મીઠો મસાલો ભેળા તે ભુંજવાનો જરા સોહડમ આવેને તુરીયાની છાલ તથા નીમક નાખી બે પાશર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે ગપ્પું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને અમચ ફેરવવી અને પાણી સુકાય તેટલાં છાલ નરમ થઈ નહી હોય તો ખીજું ગરમ પાણી જરા રેડી છાલ તદન નરમ થાય ત્યારે આમલીનું ડોહરું નામી એક જથ્થો આપીને ધંગારે ઉઘાડું ગપ્પી ધી છુટું પડેને ઉતારવું.

પાટીયો ભાજી અથવા ભીંદામાં કોળમીનો.

કોળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી રતલ ગા, કાંદા શેર ગા, ધી શેર ગા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની નાની કુડી ૧૩, કોથમીર કુડી ૩, સુવાની ભાજી કુડી ૧, મોટાં લીલાં મચ્યાં ૩ થી ૪, લસણની છુટી કળી ૫, ઘાણાજીગનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, દલેડી ઉજદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખ્ખો આટો ૫૫ મુજબ.

કોળમીને સમારી આંદર જદો કાળો દારો હોય છે તે કાઢી નાખીને નીમક લગાડી અડધો કલાક રાખ્યા પછી સોજી ઘોવી. બેઉ ભાજીને સમારી સોજી ઘોળને ખારીક કાપવી. લસણને છોલવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથે પાદડા લઈ મરચા સાથે ઘોઈ એ તણુડેને પીસ્વું. આમલીમાં અડધો પાશર ઠંડું પાણી નામી કોડીનાં વાસણમાં પોણો કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળી ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેકી દેવો. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળી માહે બધો મસાલો ભુંજીને તેમાં કોળમી, ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી બે અમચી નીમક મેળવી કોળમી નાની હોય તો એક અને મોટી હોય તો દોઢ પાશર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કોળમી તથા ભાજી બરાબર ચરેને આમલીનું ડોહરું રેડી પાટીયો તતરેને ઉતારવો. ભીંડા સાથે કોળમીનો કરવો.

હોમ તો ઉપર મુજબજ પણ ભાજી નાખ્યા વગર પાટીયો રાંધવા શુકવો અને કોળમી જરા નરમ થાયને કુમળા વીસ ભીંડાને ઘોષ નુછી કોરડા કરીને તેના અકેક છાંચ જેટલા કટકા કાપીને તે કોળમીમાં ભળી ઉપર મુજબ એનો તતરેલો પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો લેવટી અથવા અંખારનો.

ધણીજ બારીકમાં બારીક લેવટી તોળેલી શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦૧ થી ૦૧૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી કળી ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, તાજાં ઇંડાં ૪, જલદ સરકો પાઈટ ૦૧, નીમક અપ મુજબ.

લસણને છોલીને જીરાં સાથે છુંદવું. મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવાં. લેવટીને ચુંટી સોજ કરી થોડું નીમક લગાડીને દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ધણી સોજ ઘોષને તેમાં હળદ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો ભળવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી રાખવાં. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંમનો તળી માહે છુંદવું જીરું લસણ ભળા તે જરા તળીને પછી લેવટી તથા ખીજો બધો સામાન મેળવી સપાટ ભરેલી બે ચમચી નીમક નાખી ધીમે બળતે રાખવું. પણ અંદર ચમચ ફેરવવી નહીં અને પાટીયો સુકો થાયને ઉતારવો. સરકાને બદલે સોજ નવટાંક આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશિર પાણી સાથે અડધા કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ડાહડું કાઢીને મરજી પડે તો તેમાં એક સોપારી જેટલો ગોળ ભળીને તે નાખીને પકાવવું. લેવટીને બદલે તાજાં અંખારનો પણ એજ રીતે પાટીયો બનાવવો. પણ અંખરને ઘાયા પછી કપડાંમાં નાખી કોરડી કરીને પછી ઉપર લખ્યા કરતાં અડધાજ સરકો નાખીને પકાવવી. એ જેહ પાટીયો ઘણો સરસ થાય છે.

પાટીયો લોઢી પરનો સુકા ખુમલાનો.

વચલા મધ્યમ કદના સુકા સોજા ખુમલા ૧૦, કાંદા તથા પટેલ દરેક શેર ૦૧, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી સોજ આમલી તોળો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦૧, દલેલી હળદ તોળો ૦૧.

કાંદાને ઊલી ખુંદનાં પાડીને બારીક બુકા જેવા કાપવા. પટેલાને ઊલીને ઝીણા કટકા કાપવા. જુમલાને સમારી સોજા ઘોષ ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખ્યા પછી એકેક જુમલાના પાંચ પાંચ કટકા કાપવા. આમલીને સોજા કરીને પાતા પર બારીક પીસવી. પછી બધા સામાન બરાબર ભિળી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મલી તે પર ભેલેલા બધા સામાન નાખીને ઉપર ઉલટું ઢાંકણું ઢાંકવું અને થોડી વાર પછી ઉઘાડી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરીને પાછું ઢાંકી એ રીતે થોડે થોડે વારે ઉઘાડીને ફેરવવું અને બધું તળાઈ લાલ થઇને પાટીયો તતરીને ધી પર આવેને ઉતારવો. તીખો પાટીયા કરવો હોય તો બધા સામાનમાં ભિળ વગરની સોજા મરચાંની બુકી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખવી, તેમજ મીઠાસ પસંદ હોય તો સાફ કીધેલો ગોળ એક સોપરી જેટલો અથવા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને બધા સામાન સાથે ભિળવી.

પાટીયો સધરાંનાંનો.

મોટો તાલો છમણો ૧; મોટી તાજી બોઈ ૩ થી ૪, અથવા રામસની કટકી ૩, ધી પાથેર ૧૫, ખીયાં વગરનું વેગણું શેર ૧૫, કાંદા શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજા આમલી તવટાંક, ચણાનો અટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો; આખું છૂંદે તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી કળી ૭, જાદી મોટી કુમળી સેકતાની સીંગ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૨, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

રામસની કટકીઓ લેવી, છમણાને સમારીને જરા જાદી કટકીઓ કાપવી અને બોઈ હોય તો તેને સમારી પેટું ચીરી માહેથી સોજા કરીને આખીજ રાખવી અને એ ત્રણ વાંની જે એક માછલી હોય તેને બરાબર નીમક લગાડીને લગલગ અડધા કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજા ધોવી. આમલીને ફાડીનાં વાસણમાં અડધા પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે અડધા કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોખ્ખાને ડાહડે કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. વેગણાંને ઊલી ઉભા ચીરીયાં કાપીને તેના ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને સીંગને ઊલી બધે ઇંચના કટકા કાપી વાખથી યા દોરાથી ચાર ચાર કટકાની

કુડી બાંધી વેંગણાની સાથે ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોવું, કાંદાને છેલ્લીને કટકા કાપવા, લસણને છોલું અને એ ચારે ચીજ સાથે જીરાંને પણ પાતા ઉપર સેજ જાડું જેવું પીસવું, બારીક કરવું નહી. પછી તદ્દન કલઈ ભરેલા પોલોળા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં એ પીસેલો મસાલો, ધાણાજીરાંનો મસાલો, હળદ તથા મરી નાખી ચમચથી મેળવવી શીકો લાલ તળાને ચણાનો આટો નાખી તેને જરા લુંછને એક પાથેર પાણી તથા ઉપસેલી ભરેલી જે ચમચી નીમક નાખી વેંગણાના કટકા તથા સીંગની કુડી નાખી જે પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને એ બેઉ ચીજ ચરે તેટલાં પાણી સુકાય તો ગરમ પાણી બીજું ખપવું ઉમેરી બેઉ ચરે અને સેજ ગસ હોયને ઉપરથી માછલીની કટકીઓ મુકી કરતું આમલીનું ડોહરું રેડીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને તપેલીને કાંચા પરથી પકડી ઉંચકીને હલાવી માછલી ચરી હોય તો ઉતારવું, પણ નહી ચરી હોય તો ઢાંકણ પર સેજ પાણી આપી ચરેને ઉતારવું. વચલાં યા નાનાં પાકાં પાથેર ટામોટાંને ઘોષને ગમે તો માછલીની ઉપર તે મુવાં, તેમજ કાચી કેરી મળતી હોય તો ત્રણ કોવળ કેરીને છોલી ઉભા બબે ફાડચાં કાપીને તે પણ ટામોટાં સાથે નાખવી. પણ કેરી હોય ત્યારે આમલી બે તોળાજ લવી. ગમે તો આમલીનાં ડોહરાંમા એક તોળો સોજે ગાળ પીગળાવીને પછી તે નાખવું. એક મોટા છમજાની સમારેલી કટકીઓ એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સરકામાં તાજ તથા સુકી માછલીનો.

તાજ સોજ છમણા જોડી ૧, કાંદા શેર ૦૫, ધી નવટાંક, સુકાં મરચાંની સોજ જુકી તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા આખું જીરું દરેક તોળો ૦૫, કોથમીર કુડી ૩, લસણ કડો ૧, સોજે સરકો બાટલી ૦૫, નીમક તથા ઘોવા માટે ચો માનો આટો ખપ મુજબ.

છમણાને સમારીને કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજ ઘોવી. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાંને ઘોષને કોરડું કરવું. લસણને છોલું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી તદ્દન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી તથા સરકા સાથે ભળીને તેમાં માછલીની કટકીઓને

ખરમોટી ધીમે બળતે ઉંઘાડું સુકી જરા વખત પછી તપેલીને ઉંચકીને હલાવવી અને પાટીયો તદ્દન સુકો થાયને ઉતારવો. ખીજ કોઈ પણ જાતની તાજી માછલી પણ બે છમણાના વજન જેટલી લઈને તેનો પણ ઉપર મુજબ પાટીયો બનાવવો. સુકી માછલી અથવા સુકા જુમલાનો ઉપલી રીતે બનાવેલો પાટીયો બે ચાર દીવસ સુધી ખીગડનો નથી. પણ સુકી માછલીને પોચી થયેલાં સુધી ગરમ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછીજ તેનો પાટીયો બનાવવો. મોટા તાજાં એક છમણાને સમારી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલી કટકીઓ એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સુકા જુમલાનો સરકામાં.

સોજા મોટા સુકા જુમલા ૨૫, ધી તથા સોજા મીઠું તેલ દરેક થીર ૦, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દણેલાં મરી સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આજુ જુડું તથા સોજા મરચાંની લુકી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણના વચલા કડા ૨, ધણે સોજે સરકો પાઈટ ૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજા આમલી નવટાંક, કોથમીર કુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, લીલી ઉળદનો સોપારી જેટલો ગાંગડો ૧.

કોડીનાં વાસણ આમલીને સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડાહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. જુમલાને સમારી સોજા કરી ઢાંચાં પાણીથી ઘોઈ કપડાંથી નુછીને કોરડા કરી બપે કટકા કાપી ભાગે નહીં તેમ ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખવો. લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઈને કોરડું કરવું. પછી બધા મસાલાને પીસી તેમાં નીમક ભેળાને પછી તેમાં બધા જુમલાના કટકા મેળવી તદ્દન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં અથવા સોજા વપરાયલી માટીની તપેલીમાં ધી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં સંદોવેલા જુમલા મસાલા સાથેજ નાખી આમલીનું સરકા સાયનું ડાહરું રેડી ચુલે ધીમી આગે ઉંઘાડું સુકવું પણ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી માહે અવારનવાર ચમચ કરવી અને પાટીયો તતરડીને સુકો થાયને ઉતારવો. એ પાટીયો પાંચ છ દીવસ રહી શકે છે.

પાટીયો સુકી માછલી, ખુમલા, છોલા અથવા લેવટાનો.

સુકા છોલા અથવા કોઇખી જાતની સુકી માછલીનો પાટીયો કરવો હોય તો માછલીના કટકા કાપી તેને અથવા કોળમીના સુકા છોલાને કકડતાં પાણીમાં થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની સોજી ધોવું. પછી આગે ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો ખીજો બધો સામાન લેવો, ફક્ત તાજ કોળમી લેવી નહીં, તેમજ એમાં નીમક પણ લેવું નહીં અને તેમાં લખેલી રીતે એનો તતરેણ રોટલી સાથે ખાવાનો અથવા રસવાળો ખીચડી સાથે ખાવાનો જે જોઈએ તે પાટીયો કરવો. મીઠો પાટીયો કરવો હોય તો એક તોળો ગોળ યા ખાંડ નાખવી. સુકા લેવટા અથવા સુકા ખુમલા હોય તો તેને કકડતાં પાણીમાં બોળી રાખવું નહીં પણ સમારીને ખુમલાના કટકા કાપી ઘોઘને કાંટા સાથે પસંદ નહીં હોય તો ભાગે નહીં તેમ સંભાળતી ચીરીને કાંટા કાઢી નાખવા અને લેવટાને પાંખ પુછડાં કાપી આખાજ રાખીને સોજા ઘોવા અને ઉપર પ્રમાણેજ લેવટાનો તથા ખુમલાનો પાટીયો કરવો. પણ સુકા છમણા સાથે ખુમલાનો પાટીયો કરવો હોય તો તેમાં ખીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનો લેવા ઉપરાંત છોલેલાં રાતાં કોહોળાંના પાથેર કટકા તથા વસંઈનાં પાકાં મીઠાં એ કેળાંને છોલી તેની જગ જાતરીઆ કાપીને માહે તે પણ નાખીને મજાહનો તતરાવેલો ધી પર પાટીયો બનાવેલો સારો થાય છે. પણ ખુમલા છમણાનાં મીજાંન સર એક એક સરખુંજ લેવું. સુકા ખુમલા છમણાનો ભાજીમાં પાટીયો કરવો હોય તો આગે ચોપડીમાં પાટીયો ભાજી અથવા ભીંડામાં કોળમીનો છાપેલો છે તે મુજબનો ખીજો બધો સામાન લઈ કોળમીને બદલે સુકા ખુમલાના તથા છમણાના ભેગા કટકા કોળમીના જેટલાજ લઈને તેજ મુજબ ભાજીમાં પાટીયો કરવો, ભીંડા લેવા નહીં.

પાટીયો સંઠેવેલો તાજ કોળમી, અંખાર,
તાજ લેવટા અથવા લેવટીનો.

કોટળાં કાઢીને સમારી કોળમી; અંખાર; તાજ લેવટા અથવા લેવટી એ ચારમાંનું જે એક હોય તે રતલ વાા, કાંદા પાથેર ૧૫, ધી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક થેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી

તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૪, લસણનો કડો ૧, ધાણાજીરનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આખું જીરું; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમી અથવા મોટા લેવટાને વજનસર નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવું. અંબારને સમારતી અને લેવટી હોય તો તેને ચુંટીને સોજી કરવી અને એ બેઉને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવું. તે પછી એ બધાંમાંનું જે એક હોય તેને ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજું ઘાવું. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં વખતમાં લસણને છોલવું જીરાંને ખોખરું કરવું. કોથમીર મરચાંને ઘાડી કોરડું કરી એક ઝુડીનાં પાદડાં કાઢીને જીરું રાખવાં અને બાકીની કોથમીરનાં કુવળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં લઈ નવટાંક કાંદાને છોલીને તેની સાથે એ ડાંખળાં સાયની કોથમીર, મરચાં તથા લસણને પીસી તેમાં ધાણાજીરનો મસાલો, ખોખરું કાઢેલું જીરું, હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળાંને તેના એ ભાગ કરી પાટીયા માટે તૈયાર કીધેલી ઘોવટી જે એક ચીજ હોય તેને એક ભાગમાં ખ-મોટવી, એટલે હાથવડે મસાલામાં ભેળીને સંડાવવી. તૈયારબાદ બાકીના કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલ્ક ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પેહલે તેલ નાખી ચુલે સુકી તે બરાબર કકડે પછી તેમાં ધી નાખવું અને તે પણ કકડે પછી માહે કાંદા નાખી લાલ તળી પેલા બાકી રહેલા અડધા મસાલાને અંદર નાખી ચમચથી ભેળી જરા તળીને ઉતારી પાડી તેમાં પેલી મસાલામાં સંડાવેલી જે એક ચીજ હોય તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવી પાછું ધીમી આંચે સુકી આમલીના કટકા કરીને તે છુટા છુટા અંદર મેલી પેલાં એક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઉપરથી છાંટવાં અને કોળમી હોય તો તે ચરે તેટલું મીઠાંનસરનું ખપતું પાણી નાખવું પણ લેવટા હોય તો સેજ પાણી રેડવું અને અંબારમાં તો ઢાંકણ પર પાણી આપી કદાચ જરૂર હોય તોજ તે અંદર નાખવું, પણ લેવટી હોય તેમાં તો ઢાંકણપરજ પાણી આપી અંદર મુદલ નાખવું નહી. પછી પાટીયો ચરી તતરેલો ધીપર આવે ને ઉતારવો.

પાટીયો સંડોવેલો તાજ માછલીનો.

સમારેલી તાજ છમણાની કટકાઓ; કુમળા રામસની કટકાઓ અથવા બોધ માછલી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦, ચીચોરા કાઢેલી સોજા આમલી તોળા ૩, ગોળ તોળો ૧, ઘાણાજીંગનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, લસણનો નાનો કડો ૧, નીમક તથા ઘાવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

... માછલીને સમારી છમણા હોય તો તેની જરા ભરેલી જાદી કટકાઓ કાપવી, રામસની કટકાઓ લેવી, બોધ હોય તો તેને સમારી પેટું ચીરી તેમાંનું બધું તથા ચુંદ કાઢીને સાફ કરી નાની હોય તો આખીજ રાખવી અને મોટી હોય તો બધે કટકા કાપી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે ઉપલે વજન લેવું અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધા કલાક ગળ્યા પછી આટો લગાડીને સોજા ઘાવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો પાશર ઠંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી ચોળી બરાબર નીચવીને બધું ડાહડું કાઢી લઈ છુંદો ફેંકી દેવો. એ રીતે માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી લસણને છોલીને બારીક ભુકો દાખવો. કોથમીર મરચાંને ઘાઈ દોઢ ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા બે મરચાંને બારીક કાપવું અને બાકીની દોઢ ઝુડી કોથમીરના પાદડાંને કુમળાં ડાખળાં સાથે લઈને તેને બાકીના મરચાં સાથે પીસી એ પીસેલાં તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં સાથે બીજો બધો મસાલો તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી તેમાં ઘાવલી માછલીને હાથ વડે સંડોવવી, એટલે હાથ વડે મસાલા સાથે ભેળવી. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં બાલ તળી તેમાં લસણ વધારી એક પાશર પાચી રેડી તે મેળવીને પછી માટે માછલી મુકી ઢાકણ ઢાકી બળતે રાખવું અને એક કકરો પડેને આમલીનાં ડાહરામાં ગોળ પીગળાવીને તે ફગવું તપેલીમાં રેડી બળવું જરા ધીમું કરવું અને માછલી ચરીને સેજ રસ સાથેના પાટીયો થાયને ઉતારવો. ગમે તો આમલી દોઢ તોળોજ લઈને તેને અડધા પાશર સગડામાં ઉપર લખ્યા જેટલો વખત બીનવી ગળી તેનું ડાહડું કાઢી તેમાં ગોળ ભેળાંને તે રેડવું. એક મોટા છમણાને

સમારી પેટાંમાંનું બધું તથા ચુધ કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા મોટા એક છમણાના બધા કટકાનું વજન એક રતલ થાય છે.

પાટીયો સાંધનો.

સાંધનાં પાંખ પુછડાં છગ વડે ભાંજીને કાઢી નાખી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં એક નાનો ચમચો ઉપસેલો ભરીને નીમક નાખી તેમાં સાંધ નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ખુબ ઉકાળવુ. સાંધ બરાબર બકાય છે ત્યારે તેનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થાય છે. પછી કાઢીને છગ વડે કોટળાં ભાંજી અંદરનું માસ કાઢીને તેના કટકા કાપવા અને આગે ચોપડીમાં પાટીયો ફાળમીનો સાધાર છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધા સામાન લઈ ફાળમીને બદલે એ સાંધનાં માસનો તેમજ પાટીયો બનાવવો.

પાટીયો સાંધયાંનો ભર્યનો.

ફાળમી જેને ભર્યમાં સાંધીયાં કેહે છે તે ઘણી મોટી સમારેલી ફાળમી રતલ ૧, સુકા તથા લીલા કાંદા દરેક શેર ૧, બી શેર ૦૧૧, સોળું મીઠું તેલ શેર ૦૧, કુમળાં પાદડાં સાયનુંજ લીલું લસણુ તોળા ૨, સુકું લસણુ; લીલી ઉળદ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળા ૧, કાળાં મરીના દાણા તોળા ૦૧, ઝીણાં પાદડાંની મેધીની ભાજીની કુડી ૧૨, કોથમીર કુડી ૬, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, લીલાં મરીના દાણા ૩૦, આખું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી ઉળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો અપ મુજબ.

સમારેલી ફાળમીની અંદર જાદા કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી નાખી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ભાજીને ધોષને બધાં પાદડાં કાઢવાં, ડાંડા લેવા નહીં. લીલું લસણુ તથા લીલાં મરીને ધોષને બારીક કાપવુ. સુકાં લસણુને છોલીને બારીક લુકા જેવું કાપવું. કોથમીરને ધોષ પાદડાં કાઢીને બારીક કાપવાં અને એ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે લીલી ઉળદ, સુકાં મરી, જીરું, લીલા તથા સુકાં મરચાંને બારીક પીસીને તેમાંથી અડધો મસાલો જુદો કાઢી બાકીના અડધામાં ફાળમીને ખરમોટવી અને તેલ તથા ઘી બેઉ

અડધું લઈ તેને કલકલ ભરેલા પાટીયામાં બરાબર કકડાવીને તેમાં ખરમોટેલી કોળમી મસાલા સુધાંજ નાખીને બરાબર તળવી. ત્યારબાદ સુકા તથા લીલા કાંદને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકા જેવા કાપી ખીજ એવાજ કલકલાળા પાટીયામાં બાકી રહેલાં અડધાં ધી તથા તેલને કકડાવીને તેમાં બેઉ કાંદાને અર્ધકચરા તળવા, લાલ કાવા નહીં અને તેમાં બાકી રહેલો પેલો પીસેલો અડધો મસાલો, દસેલી હળદ, લીલાં મરી, લીલું તથા સુકું લસણ સઘળું ભેળી તળીને પેલી તળેલી કોળમી તેમાંજ બધાં ધી તેલ તથા મસાલા સુધાંજ નાખી ભાજીનાં તથા કોથમીરનાં પાદાં તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક ભેળી પાંચ સાત મીનીટ ઢાંકવું, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી. પછી એક પાથેર ધરમ પાણી રેડી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ કરવી અને કોળમી બરાબર ચરે અને પાટીયો ધીપર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો સાધારણ કોળમીના પાટીયા જેવો નહીં પણ તદન જુદાજ ટેસ્ટનો લાગે છે. લીલાં મરી નહીં હથે તો ચાલશે. તેલ પસંદ નહીં હોય તો બધું ધી લેવું. લણી મોટી કોળમી નહીં હથે તો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે. પણ તે જલદી ચરશે માટે કોળમી નહીં હથે તો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે. પણ તે જલદી ચરશે માટે પકાવવામાં પાણી ઓછું નાખવું.

પાણી પુરા.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેને કલકલાળા થાળીમાં ચાળી તેમાં કઠણુ ધી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી અંદર બે પાલુમ ભેળા ના રતલ સોજી ખાંડ મેળવીને થાળીમાં એક ધંચ જેટલું એ આટાનું ૫૩ પાંચરી રાખવું અને એક નાની ઠીટલીમાં પાણીને ચુલે મુકી તે ખુબ કકડીને અંદર ઉછળે ત્યારે ઉતારીને પેલો થાળીમાંનો આટો બધો બરાબર બકાય તેમ તેની ઉપર એ પાણી રેડી સેજથી આટો કાચો કોરડો રાખવો નહીં, તેમજ પતળો પણ થવા દેવો નહીં. તે પછી એ આટાને તવાયા વડે મેળવી નાખીને પછી હાથથી ઘણો વખત ખુબ તરેહ મસળીને એક કલકલાળા તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં

બોલમાં આટો નાખી પેલી કીટલીમાંનું ગરમ પાણી તેમાં જરા જરા નાખી સેજળી ગાંગડો રેહ નહી તેમ સોજા હાથની મુઠ્ઠી વડે જોરમાં ઘુંટીને ઘણા ઘાડા ફધપાક જેવી મેળવણી તૈયાર કરવી. તે પછી સપાટ તળીયાની લોઢી અથવા ઠીકરાંને ચુલે ધંગાર ઉપર મેલી તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર ચમચા વડેજ રાંધી ચોપડવું અને તે ગરમ થઇને ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એક ઘણી નાની કરછી ભરીને મેળવણી લઇ લોઢી या ઠીકરાંની વચમાં સેજ ઉંચે હાથે રેડવી, જેમ રૂઝતાં પંચરાઇને જરા માટો પુરો થયે તે પછી ઘટે તો બીજું સેજ ધી પુરાની આસપાસ ફરવું પુરવું અને મેળવણી વચમાંથી જાદી જેવી રેહ છે તેને તવાયા વડે જરા સેરવીને પુરાની કીનારી પતળા રેહ છે તે તરફ લઇને તવાયા વડેજ ઉપર સફાઇ કરીને પછી તવાયાની ધાર નુછીને સાફ કરવી. તે પછી જરા વારે પુરાને તવાયા વડે ઉપાડી જોવા અને તે ઉપડે તો તવાયાથી ઉપાડી અળગો કરી શીકો લાલ તળાયને લાગે નહી તેમ સંલાળથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ શીકા લાલ રંગનું કરવું. પણ વચમાંથી પુરો જાદો લાગે તો તવાયા વડે ત્યાંથી દાખ્યા કરવો, તેથી તે અંદરથી બરાબર ચરશે. એ પુરા ગરમ સારા લાગે છે.

પાપટ.

સોજા અરદની દાળ પાયલી ૧, નીમક દીપરી ૧, સનચોરો એટલે પાપડખાર શેર ૦૧, આખાં કાળાં મરી તથા આખું કાળું જીરું દરેક શેર ૦૧, એટલું મીઠું તેલ અપ મુજબ.

દાળને ઘુંટી સાફ કરી તડકે મુઠ્ઠીને પછી દલાવીને આળવી. પછી સનચોરાને ઠીકરાંપર ભુંજી બારીક છુંદીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમાં નીમક તથા સનચોરો જોળીને ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ગાળીને ઠંડું પડવા દેવું. જીરાંને છુંદીને લુસું ઉઘણી કાઢવું અને મરીને છુંદવાં. પછી કલઈ ભરેલી કચરોટમાં આટો નાખી તેની સાથે એ છુંદેલી બેઉ ચીજ મેળવીને આટાનો ઢગળો કરી તેની વચમાં આડો પાડી પેલું ઠંડું પાડેલું પાણી માહે રેડીને થોડું પાણી રેહવા દેવું અને પછી અપ પડે તેમ તે પથ્થુ લેવું. પછી આટાને ઘણો કઠણ બાંધીને તેના બે ગોળા કરવા અને પથરની માઠી ખલમાં એક ગોળો નાખી તેને મીઠું તેલ લગાડતાં જઈ તળે ઉપર

કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસો વખત એ આટાને થોડતાં જઘ ખાંડણ્યું વળગે નહીં માટે તેને જરા તેલ લગાડતાં જઘ તળે ઉપર કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસો વખત એ આટાને થોડતાં જઘ ખાંડણ્યું વળગે નહીં માટે તેને જરા તેલ લગાડતાં રેહવું એ રીતે ખુબ તરેહ થોડી આટાને કેળવીને તૈયાર કીધા પછી આટાના ખીજા ભાગને પણ એમજ તૈયાર કીધા પછી તેને ખેંચીને સરખા ગોળ વીટા કરી પાપડ જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલી એ વીટામાંથી સુતરીવડે વા છરીથી સરખી કાઢરીએ કાપવી અને એક સફાઈદાર તળીયાંની થાળીને ઉઘડી મુકી તેનાં તળીયાંને તેલ લગાડીને ધણુજ પતળા સરખા ગોળ પાપડ વેળણથી વણીને તડક માં સાદરીની ઉપર પાથરીને મુકવા અને બરાબર સુકાયને દસ દસ પાપડની ચોડ કરી તેની ઉપર વેળણ ફેરવીને પછી સોજી બરણીમા ભરી મુકવા. તીખા પાપડ જોઈયે તો સોજી સુકાં મરચાંની પાથેર મુકી આટામા નાખવી. ખપ પડે ત્યારે પાપડને ધંગાર પર ભુંજવા અથવા પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા.

પાપડી ખારી.

ધરનો દલેલા ધઉંનો એક ટીપરી મેદાને એક સાફ થાળામાં ચાળા તેમાં ઘી એ તોળા તથા વાટેલું નીમક પોણા તોળેા બેળા વણાય તેવો કઠણુ આટો પાણીથી બાધી ખુબ ગુદીને તેના મોટી અખરોટ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી સાટો છાંડીને તેની પતળા ગોળ પાપડી વણવી પછી પેણામાં ઘી નાખી મધ્યમ બળને બગબર કકડાવીને તેમાં પાથે પાથે સમાય તેટલી પાપડી મુકવી અને એક પડ કકડું લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી બીજું એમજ થાયને ચમચથી કાઢી લેવી.

પાપડી ખારી પડની.

આએ ચોપડીમા પદ પેસ્ટ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉંનો એક રતલ આટો લેવો અને તેનાં દાઢ તોળેા બારીક વાટેલું નીમક તથા પાચ તોળા ઘી બેળા પાણીથી આટો બાધી ખુબ તરેહ ગુંદવો અને સાફ ટેબલની ઉપર અથવા મોટા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એવોજ આટો સાટા માટે છાંડી તેની ઉપર બાંધેલો આટો મેલી ધણી પતળા વણીને તેની

ઉપર ધી ચોપડી તેની ઉપર એવોજ ખીજો આટો છાંટીને પછી તેનો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ તેને એચી લાંબો કરીને પછી તેના નાનાં આટાં લીંચુ જેટલા ગોળા કાપવા અને તેના કાપેલા એક છેડા એ બોરડુ પર આવે તેમ ગોળાને દાખીને ચપટા સરખા ગોળ કરી સેજ સાટો છાંટીને તે પર મેલી સગખી ગોળ જરા પતળી પાપડી વણવી. પછી મોટા હાંડા પેણામાં પુરવું ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે કકડીને મારેથી બરાબર ઘુંમાડો નીકળેને તેમાં પાથે પાથે સમાય તેટલી પાપડીઓ મુકીને કકરી શીકી લાલ તળવી. એ પાપડી ઘણી મજાહુની પડની થાય છે.

પાપડી મીઠી.

ઉપર ખારી પાપડી છે તેમા લખ્યા મુજબનો ધરનો દલેલો આટો એક ટીપરી લેવો અને તેમાં એ તોળા ધી તથા એક પાથે સોજી મેદા ખાંડ ભળીને એજ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી ગુંદીને તેમજ પાપડી વણીને તેજ રીતે તળવી. વધારે સારી પાપડી કરવી હોય તો આટામાં નવટાંક ધી, તાજાં ચાર ઇંડાંની દાળ તથા ઉપલાંજ વજનની ખાંડ ભળી એજચીના દાણા તોળો ને વાલ પ તથા એટલીજ કૌરેસીદ લઈ એકેને ખોખરું કરીને તે નાખી કુધથી આટો બાંધીને એક કલાક રાખ્યા બાદ એ આટાની પાપડી વણી જરા વધારે ધીમાં કકરી તળવી.

પાપરાં મીઠાં તથા ખારાં.

આએ ચોપડીમાં ધરનો દલેલો ઘડનો આટો, મેદા તથા રવો છાપેસો છે તેવા ભરેલો એક ટીપરી મેદા લેવો અને તેને સોજ કલઘવાળા ખુનચામાં નાખી તેમાં નવટાંક ધીને બરાબર મેળવવું અને પાપરાં મીઠાં કરવા હોય તો તેમાં સોજી મેદા ખાંડ પાંચ તોળા અને ખારાં કરવાં હોય તો ખાંડને બદલે ખારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો મેળવી મોટી ચમટી ભરીને સોજ સફેદ તલ આટામાં ભભરાવીને પછી બપવું બપવું ઠંડું પાણી નાખતાં જઈને સારીકાની મસળીને જરા કઠણ આટો બાંધવો. પછી તેના મોટા આટા લીંચુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી ખીજા ઘડના આટામાં મુકવા. તે પછી એક સોજ થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર જરા સાટો ભભરાવી અકેક ગોળાનું પતળું પાપડ જેવું પાપડું વણી સુપરાં ચા ખુનચામાં

છુટાં છુટાં મુકી પંદર વીસ મીનીટ વખાતાં રાખ્યાં. પશુ વણતી વેળા વેળણુને વળગે નહીં માટે વેળણુને જરા ધી લગાડવું. બધાં પાપરાં વણાય પછી મોટા પેણામાં કુબતું ધી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં પાપરાં કકરાં શીઘ્ર બદામી રંગનાં તળા કાઢીને મોટી ચાળણી યા બોચામાં મુકવાં.

પીગડુ. (કોલંબોની વાંની.)

બકરાંની નાની કુમળા એક કલેજ તેનું વજન આસરે શેર ૦૧, ધી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦, સોજ ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફોર્ટસ્પુન) ૩, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નવી વરીયાળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલી છાલનાં કાચાં કેળાં ૩, ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૦૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, નીમક અપ મુજબ.

નાળીયેરને અમણી દોઢ પાશેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખીને પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલું અડધું પાણી નાખીને એમજ ખીજી દુધ કાઢી ખુંછો કેટી દેવો, કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. મરચાંને ઘોઈને બારીક કાપવાં. કાચાં કેળાંની છાલ હાથથી છોલાતી નથી માટે છરીથી છોલીને બધી છાલ કાઢી કેળાંના બધે કટકા કાપીને તે અકેક કટકાની ઉભી લાંબી ચાર ચાર ચીપ કાપવી. કલેજને સાફ કરી સોજ ઘોઈ છાલકી તપેલીમાં પુરતું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી તેમાં કલેજ નાખી ઢાંકીને ચુષે મધ્યમ બળતે મેત્રી તદ્દન નરમ બાફીને કાઢી ઠંડી થાયને અકેક ઇંચના કટકા કાપી તેને ચીરીને બધે કટકા કાપવા અને વરીયાળી, જીરું તથા ધાણાને પાતા ઉપર ઘણું બારીક વાટીને માટે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી એમાં કલેજને ખરમોટવી. પછી કલઈ ભરેલા પાણીમાં ધી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કલેજ નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુઠી હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી કલેજ વધારે નરમ જેવી થાયને કેળાં બેળી એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને કેળાં નરમ થાયને કાદા તથા મરચાં મેળવી નાળીયેરનું દુધ રેડી કલેજ ઘણી નરમ થાય અને કેળાં મળી જઈ મળહનું જરા ઢીણું જેવું થઈને ધી પર આવેને ઉતારવું. એ વાંની મળહની થાય છે.

પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલાવાની રીત.

પીચની છાલ હાથવડે છોડી શકાય નહીં ત્યારે તેને ઐક વાસણમાં મુકવાં અને તે બરાબર કુચે તેટલું કરરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી ઐક મીનીટ થાયને માહેથી ઐક પીચને ચમચાથી કાઢીને તેની છાલ કાઢી જોવી અને તે સેહલાઇથી આંગળાંવડે નીકળી આવે કે વગર થોભવે તુર્તજ સોજાં બેયાંમાં બધું નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી ઐમજ હાથવડે છાલ છોલવી. ઐ રીતે છાલ ધણી સેહલાઇથી છોલાય છે. ઍપ્રીકોટ યા ઐવાંજ બીજાં પતળાં છાલનાં વેલાતી ફળની છાલ પણ પીચનીજ માફક છોલાય છે. ટામેટાંની છાલ પણ પીચની માફકજ છોલવી.

પીચ કૉપ્લર.

સારી જાતનાં પાકાં પીચ લેવાં અને તેને ઉપર પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલાવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ છોલીને હાથવડેજ હોલા બચે કટકા કરી માહેથી ઠરીયા કાઢીને જુદા રાખવા અને તે પછી પીચને તોળા ઐક રતલ લઈ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા આંડ ઐક રતલ નાખી તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા ભેળા માહે પીચના કટકા તથા પેલા જુદા કાઢી રાખેલા ઠરીયા નાખીને ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહીં તેમજ પીચ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તેમાં લાકડાંનો ચમચો યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદર શીણ આરી શીરો ધણે ધાડો થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને ઐ મુરખ્ખો સમાય તેટલાં ઐક પુડીંગ દીશની ઉપર મુકાય તેટલો આજે ચોપડીમાં પદ પેસ્ટ પાવનો છે તે મુજબ ઐક રતલ આટાનો માખણનો બનાવી દીશ બરાબરનો કાપી દીશની કીનારીની ઉપર પદ પેસ્ટની પતળા ચીપ મુકીને પછી અંદર બધા મુરખ્ખો શીરા સાથેજ ભરવો અને કીનારી પર મુકેલા પદ પેસ્ટની ચીપની ઉપર પાણી લગાડીને તેની ઉપર પેસ્ટને બરાબર વજગાવી બાહેર નીકળેલો હોય તે સફાઇથી છરીવડે કાપી કાઢવો. જો પદ પેસ્ટ અજમે હશે તો જુનલતી વેળા માહેથી શીરા બાહેર નીકળી જશે પછી ભડી યા તંદુરમાં મજલહનું જુનવું. ઐ મજલહનું થાય છે. મોટાં પોણા

દળન અને નાનાં સવા દળન પીચને છોલીને કપિયા કાઢ્યા પછી તેનું વળન એક રતલ થવા જાય છે.

પુડીંગ અનેનાસનું.

સોશું તાશું દુધ શેર ૦૧૧, સોશું માખણ શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦, ખાંડ શેર ૦, અનેનાસના મુરખાના કાપેલા ઝીણા કટકા તોળા ૧૫, તથા તેની સાથનો શીરો, એળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

એળચી જયફળને છુંદવું. ઇંડાંની ઘળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કડણ ફફ ચઢાવવો. ત્યારબાદ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મુકી એક કકરો પાદી માહે ખાંડ ભિળા માખણ નાખી ખીજે એક કકરો પડીને ખાંડ પીગળેને ઉતારીને ખીજી કલઈવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ચમચા વડે બરાબર મેળવી સેજની ગાંગડો થવા દેવો નહી. પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તપેલીની બેરકુપર આટો વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને તેમાં અફેક પછી બધા બાકીનો સામાન ભિળા છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને એ મેળવણીથી પોચું ભરાય તેટલાં મોટાં મોહડની અંદર પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ઘાતાં સફેદ ઘટ કપડાંને ભીતવીને મોહડની ઉપર તે બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પુડીંગ કડણ થાય ત્યાં સુધી બાકીને પુડીંગને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ધણે સારો થાય છે.

પુડીંગ અનેનાસનું ૨ જી.

સોજાં પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી દોઢી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવું. અને ખમણેલાં અનેનાસને તેમાંથી નીકળેલા રસ સાથેજ તોળાને અડધા શેર લઈ તેમાં સોજાં ખાંડ અડધા શેર ભિળવી. પછી Brown & Polson's કોર્નફ્લોઅર બરાબર ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા અથવા તોળેલો ચાર તોળા લઈ તેમાં થોડું થોડું ફરી નાના છ ચમચા ભરી કંકડ પાણી સારીકાની મેળવીને પછી ખાંડ સાથનાં

અનેનાસમાં બિજા તદન કલ્પ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી મુલે
ધીમે બળને મુઠી લાકડાના માટા ચમચા થા કલ્પ ભરેલી નાની
ચમચથી કુટલ કાપુ અને કાણુ નહી પણ ઘટ થાયને ઉત્તરી ૬'૬"
થવા ફેવું. ત્યાર બાદ એ તાજાં ઇંડાંની સફેદીને કાણુ કદ ચડાવી
અનેનાસની ઇંડી ચમલી મેજવણીમાં બરાબર બિજા એક નાનાં ઇંડાં
પાછલીશને થા કલ્પ ભરેલી નાની કાઠીને જરા માખણુ એપડી
તેમાં એક ઇંચ નેટલી અપુરી એ મેજવણી ભરવી. કારણુ એ
પુડીંગ બુંલતાં ઉપસે છે પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં
લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી થા તાંદુરમાં અથવા મુલા ઉપર શીકા
લાલ રંગનું બુંજવું. એ પુડીંગ સારું લાગે છે. પણ અનેનાસને
સેજ ખાસ લાગે છે માટે ગમે તો ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાનો
એક ચમચો વધારે લેવી.

પુડીંગ અરપન.

સોજાં માટા દાણાના સાચુ એ ખા રતલ ૦, સોજા ખાંડ નવમાંક,
સોજાં માટાં પાકાં સપરચન ૨, અમણેલું જાવફળ ૦૫, સોજું દુધ
તથા માખણુ અષ મુજબ.

સપરચનને છોલી ઘણી પતળા કાતરીએ કાપી વચમાંનો ડાંડો
કાપીને કાઢી નાખો. સાચુ ચોખાને મુંદી સોજા બોઈ તેમાં બધાં
સામાન બિજા એ મેજવણી ભરતાં દીથ અડધું ખાલી રેલ તેટલાં
એક પછીથીને પુરવું માખણુ લગાડીને તેમાં ભરવું અને દીથ ।
અડધા ખાલી ભાગમાં અમાચ તેટલાં સોજાં દુધને કકરા પાડીને
ઉપરથી તે રેડીને તેમાં હઠી તોળા માખણુને ઉપરથી નાખી ધીમી
ભટ્ટી થા તાંદુરમાં બરાબર બુંજવે ચરમ થા હંડું ખાવું.

પુડીંગ આધરીશ.

સોજું માખણુ રતલ ૧, પાંઉનું ફીપ એટલે કમ્પસ; જુદલી
ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૫, દુધની ફીપ ભરેલી ફેર
૦૫, નવી બદામની બીજ તથા વેણતી ઓરેન્જના સુકા મુરખાના
ઝીણા છટકા દરેક રતલ ૦૫, એજથી તથા જાવફળ દરેક તેજો ૦૫,
તલ પાણ ૫ એટલે બેઆની ત્યાર, તાજાં ઇંડાં ૮, ખંડી પાઇન
ડ્રાસ ૧, સોજાં ગોલાળ અષ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોખને કારડી કરવી. બદામને છોશીને જરા ગોઠાવમાં ખારીક પીસ્વી એળચી, નયફળ તથા તજને ખારીક છુંદવું. પછી બધા સામાન સાથે બેળા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં આંધીને અથવા દીશમાં ભરીને કઠણ બાફવું. અને એમજ ખાવું અથવા ઠંડું થાયને બદી કાતરીઓ કાપી ઠંડી ભટ્ટીમાં જરા જુનવું. વધારે ઝેડી પસંદ નહી હોય તો ઓછો નાખવો, તેમજ તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખી નહી.

પુડીંગ આરાફ્ટનું.

સોણું તાણું દુધ થેર ૧, છુંદેરી ખાંડ તોળા ૧૨, સોળે આરાફ્ટ રતલ ૦૧, કઠણ માખણ તોળા ૫, છુંદેલું એળચી તથા નયફળ બેઉ મળી તોળા ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કદ અડાવવો. આરાફ્ટમાં જરાખી ગાંગડો રેલ નહી તેમ કોડીનાં વાસણમાં એક પાથેર ઠંડાં દુધમાં બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડી આરાફ્ટ પાછો હેઠે કરી નય છે તેને ફરી બરાબર અમચાથી મેળવીને એક માણસે તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ રેડતાં જવું અને ખીજાં માણસે અમચાથી મેળવતાં જવું. પછી એમાં ઇંડાંની દાળ બેળાને ખીજો બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદી બેળા પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુનવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ ઇટલ્યન.

ફ્રેચ રાજની પતળા કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦૧, દરીની દુધની કીમ. ભૂરેલી થેર ૦૧, ખાંડ થેર ૦૧, ઓરેન્જના અથવા માલ્ડીમાંના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, સોજાં પાકાં મોટાં સપરચન ૨, તાજાં ઇંડાં ૮, ચેરી લીકર ગ્લાસ ૧, માખણ તથા ૫૬ પેસ્ટ અથ મુજબ.

સપરચિંને છોશી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને બાકીનાંની પતળા કાતરીઓ કાપવી. ઇંડાંને મોટાં છાલકાં કોડીનાં વાસણમાં ભાંજ

આવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલમવાળી તપેલીમાં કોમ નાખી તેમાં એક પાથેર ખાંડ નાખી ચુલે. જરા પીગળાવીને ઉતારી ઠંડું પડેને તેમાં ઇડાં મેળવીને રોળની કાતરીઓને ફેલેટ દીશમાં પાંચરીને પાથે પાથે મેલી તેની ઉપર એ રેડવું. અને એ બધું તથા સપરચન સમાય તેટલાં પાઈદીશને પુરવું માખણ લગાડી આંખે ચોપડીમાં પદ્ પેસ્ટ છાપેલા છે તે બા ઇંચ પતળો માખણનો બનાવી આખાં દીશમાં હેઠેથી કીનારી સુધી પાંચરીને બરાબર મુકીને પછી કીનારીને છરીથી સરખી કાપવી. ત્યાર બાદ દીશમાં હેઠે સપરચનની કાતરીઓ મુકી તેની ઉપર બાકીની પાથેર ખાંડ ભભરાવી વાઈન રેડીને પછી મુરખો પાંચરીને છેલ્લે કીમવાળી કાતરીઓ સાથની મેળવણી ઉપર સફાઈથી મુકીને જરા ગરમ ભઠ્ઠીમાં થા તંદુરમાં બરાબર જુવવું. વાઈનનો શોષ નહી હોય તો જરા ઓછો નાખવો.

પુડીંગ ઇંડયન.

છુંદેલી ખાંડ રતલ બા, સોજું માખણ રતલ બા, તાંબા ઇડાં ૪, આખાં ત્રણ ઇડાંનાં વજન જેટલો સોજો કોર્નફ્લોઅર, લીંધું ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇડાંને લાંછને આવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં અને કોડીનાં માટાં બોલમાં માખણ સાથે ખાંડ નાખી ખુબ મેળવીને ઇડાં બેળા માહે કોર્નફ્લોઅર તથા ખીજે બધા સામાન નાખી બરાબર એકરસ કરી ઉંડી નાની રકબીઓને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી થા તંદુરમાં જુવવું. પછી એની ઉપર કોઈ પણ જાતની જમ લગાડીને ખાવું. મમે તો વાડી અથવા લગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુવવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ધણે સારો થાય છે. કોર્નફ્લોઅર બનતાં સુધી Brown & Polson's સેવો.

પુડીંગ ઇડાંનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજા ખાંડ સ્તલ બા, તાંબા ઇડાં ૬ ની રાજ તથા ૨ ની સફેદી, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૩, એળચી ૧૦, લવંગ ૫, લજનો કટકો ઇંચ ૧, કોર્નફ્લોઅર અથવા મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘડનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લઈ તેને એક કલઈ ભરેલા કોળા પાડીયામાં નાખી ચુસે મધ્યમ બળે તેલી ખાંડ બરાબર લાલ થાયને માટે પાણી થોડું પાણી રેડી ખીજી અડધો થોડું ખાંડ નાખીને તેને શીરો થવા આવે તેટલાં ઇંડાંની ચાર દાળને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ તરેહ દોઢવી પતળી કરીને ઇંડાંનાં મોટાં ખાલી કોટળાંના તળીમાંમાં ગાંધના દાણા નેટલો છેડ પાડી તેની ઉપર આંગળી દાખીને પછી એક કોટળાંમાં દોઢવેલી દાળ ભરવી અને શીરો જરા ટાંછટ થાયને ચુલાપર તપેલી રાખી તેનેથી જરા દૂર દાળ ભરેલું કોટળું ધરીને છેડપર દાખેલી આંગળી ખીસાડીને શીરાની ઉપર કોટળું ફેરવવું. જેમ કરતાં કોટળાંમાંથી નીકળેલી દાળ સેવ જેવી થઈને શીરામાં બંધાયે તેને ચમચાના ડાંડાથી ફેરવીને પાંચેક મીનીટમાં ઉતારીને તેમાં દોઢ ચમચી વેનીલા ભેળવું. પછી એ દાળની મેળવણી સમાપ્ત તેટલાં પાઈદીથ અથવા કલઈ ભરેલી લાંગડીમાં ભરી ઠંડું થાયને ઇંડાંની સફેદીને કાચુ કક ચટાવી દીધની મેળવણીની ઉપર સફાઈથી પાંચગી પુર્ણિગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છુંજવું. તે પછી બાકી રહેલી ઇંડાંની બે દાળ, ખાંડ, તજ તથા કોર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુસે છુટ્ટયા કરી ખાડા દુધપાક જેવું એ કસ્ટર થાયને તજ કાઢી નાખી એળવેલી લવંગને બારીક છુંદીને તે તથા બાકીનું વેનીલા ભેળીને પુર્ણિગ સાથે એ ખાવું.

પુર્ણિગ ઇનવેલીડ.

મીલક મેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૧૫. મીલકનો પેહલાં નંબરનો પહોનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તેજો ૧૫, તાજુ ઇંડું ૧, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

મીલકને એક પાથર ઇંડાં પાચીમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી નાના એક ચમચા નેટલા એ મીલકને આટામાં ભેળીને પછી બધું મીલક માટે મેળવી ચુસે ગરમ કરીને ઉતારવું. અને તેમાં ખાંડ તજ નીમક ભેળી પાણું ચુસે મૂકી તજ ચમ મીનીટ છુંદીને ઉતારવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાવડે દાખીને સારીની દોઢવીને મેળવણીમાં તે ભેળ સફેદીને કાચુ કક ચટાવી માટે હલકે હાથે તે મેળવવી અને એ બધું સમાપ્ત તેટલાં પાઈદીથને માખણ

લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમી ભટ્ટીમાં અથવા ચુલા ઉપર બરાબર ખુંજવું.

પુડીંગ ચેડીલેડ.

મીઠાનો પેહલાં નંબરનો લઉંનો આટો તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦૫, છુંદેલી ખાંડ ચેર ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૬, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા ખારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવવો. પછી સોજા કબઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા ચેર માણી તથા લીંબુની છાલ નાખી એક કકરો ખાડીને ઉતારી તેમાં માખણ તથા ખાંડ પીગળાવી ગાળીને લીંબુનો રસ રેડીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદ ભજા છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર મેળવવો અને થોડાં કપને બરાબર માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર ખુંજવો.

પુડીંગ ચેમ્પ્રેસ.

સોજા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦૫, સોજું તાજું દુધ ચેર ૦૫, માખણ તેજા ૫, તાજાં ઇંડાં ૫, કોઈ પણ જાતની ભમ; લગાડવાનું માખણ તથા પદ પેસ્ટ પાઇનો આખે ચોપડીમાં બાપેલા છે તે અથ મુજબ.

ચોખાને ચુંદી સોજા ઘાઈ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને બોયામાં ઓસાવી કાઢીને પછી તપેલીમાં નાખી માહે દુધ રેડી ઇંગારે મુકીને ધુંટલા કરવું અને કઠણ થાયને માખણ મેળવી જરા વારે ઉતારીને ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી મેળવણી ઠંડી થાયને માહે એ ઇંડાં ભેળવો. ત્યાર બાદ પદ પેસ્ટ પાઇનો માખણનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ નેટવો જતલો બનાવી એક પાઈદીથને માખણ લગાડીને તેમાં અંદરથી છેક કીનારી સુધી પાંચરીને મુકી છરીવડે કીનારીને સરખી કાપીને પછી ઉપલી ચોખ્ખી મેળવણીનું એક પડ મુકીને તેની ઉપર જમનું પડ પાંચરી એ રીતે દીથ બરાબર લોં સુધી અમારનવાર મુકી છેક ઉપર ચોખાની મેળવણીજ મુકવી

અને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બુંજીને એમજ ગરમ ખાવું. પણ ઠંડું થયા પછી ઉપર કોઈ પણ જાતનું પતણું કસ્ટર યા ફીમ બનાવીને તે રેડયાથી વધારે સારું લાગશે.

પુર્ણિંગ એલબની.

વેલાતી આલુ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સ્પંજ કેકના પણા ઝીણા કાકા તોળા ૧૮, વેલાતી સુકાં ચેરીસ તોળા ૧૫, સોજું ખારીક આમસીનજ્વાસ તોળા ૨૧, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં છડાં ૬, બ્રેડી વાઇનજ્વાસ ૧, વેનીલા તથા લાંબુનું એસેન્સ દરેક ચંમચી ૧.

છડાંને માઠી સુપ્લેટમાં ભાંજી માહે એક ચમચો દુધ નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળા એક કકરો પાડીને ઉતારીને ઠંડું થાયને દોહવેલાં છડાંને માહે બરાબર મેળવીને ધીમે બળને મેળી ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી બીજાં ઠંડું પાણી ભરેલાં વાસણમાં મેળીને ઠંડું થવા દેવું પછી અડધો પાથર કકડતાં પાણીમાં આમસીન જ્વાસ પીગળાવી તેમાં બ્રેડી ભેળી ઠંડાં થયેલાં દુધમાં મેળવીને પાછું ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાએ ઘુંટયા કરવું. પછી ચેરીજના બખે કટક કરવા અને આલુના ફરીયા કાઢવા અને એ બધું ઉપલી મેળવણીમાં ઘોડું ઘોડું કરીને બરાબર મેળવી એક માલડમાં ભરીને આમસમાં મુકવું અને આખે ચોપડીમાં સોસ એલબની છાપેલો છે તે બનાવી પુર્ણિંગ બંધાયને માલડને ગરમ પાણીમાં બોળીને ત્રણેથી પુર્ણિંગ કાઢી તેની ઉપર એ સોસ રેડવો. એ પુર્ણિંગ બહુ સારું થાય છે.

પુર્ણિંગ એપ્રીડ.

તાપીયોકા ઉપસેલાં ભરેલાં નાના ચમચા ૫, સોજા જીરાસાલ ચોખ્ખા ઉપસેલાં ભરેલાં નાના ચમચા ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં છડાં ૨, માખણ; પાઉના ગરની પતળી કાતરીએ તથા કોઈ પણ જાતની માર્મેલેડ અથવા મુજબ.

તાપીયોકાને ચુંદી સોજા ઘોઈ સારું વાસણમાં અડધો શેર દુધ સાથે પાંચ છ કલાક બીનવી રાખવા. પાઉની કાતરીએને બેઉ પડે માખણ ચોપડવું. ચોખ્ખાને ચુંદી ઘોઈને અર્ધકગરા બાફેલા રાંચી બોયામાં આસાવી પાણી નીકળા જાયને એક પાથર દુધ સાથે મુલે મુલે ચુંદી બદલ થાયને ઉતારવું. પછી એ બધું સમાય તેટલાં પાઈ

દીશમાં પેહલે બાઈલા આવલનું એક પડ મલી તેની ઉપર તાપીયોડાં પાંચરી તેની ઉપર માર્ગસડનું પડ કરી છેલ્લે તેની ઉપર સફાઈથી પાંઉની કાતરીઓ ગોઠવવી અને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠથુ કફ ચઢાવી બાકી રહેલાં દુધમાં એ બેઉ ભજાને દીશમાં ભરેલાંની ઉપર પચતું પચતું બધું રેડીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં જુનવું.

પુડીંગ અંજીરનું.

જુકાં પાંઉનું બારીક કીમ એટલે કમ્પ્સ રતલ- ૦૧, સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર; છુંદેલી ખાંડ તથા સોજાં માખણુ દરેક રતલ ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોજો ૧, સોજાં તાજાં દુધ ચેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, બગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ. અંજીરને ઓલીને ઝીણા કટકા કરી તેમાં માખણુને બગાડે મેળવ્યા પછી બીજો સામાન ભજા ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે નાખી સફેદીને કઠથુ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે મેળવીને પાઈ દીશને પુરતું માખણુ બગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી થા તંદુરમાં જુનવું અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી થા વાટીને માખણુ બગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર જુનવું.

પુડીંગ કમ્પરલેંડ.

જુકાં પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પ્સ; કઠથુ સોજાં માખણુ; છુંદેલી ખાંડ તથા ઓલેલાં સપરચનના નાના કટકા દરેક ચેર ૦૧, સાફ કીચલી કરંટ દરાખ ચેર ૦૧, ઓરેન્જ અથવા માલુંગાનો શીરા વગરનો મુરખ્ખો તોજો ૫, સોજાં તાજાં દુધ ચેર ૧, તાજાં ઇડાં ૧, છુંદેલું ભયફુળ ૧, બીજુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, બગાડવા માટે બીજાં માખણુ અપ મુજબ.

સપરચનના કટકાને ઘણું બારીક કાપવું. મુરખ્ખાને બારીક કાપવો. દરાખને પોઈ નુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાનાં કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી મોટાં કોડીનાં થા કલઈ ભરેલા વાસણમાં માખણુ નાખી તેમાં ખાંડ મેળવી અડેક પછી બધા સામાન એમાં બરાબર ભજા એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં

મધ્યં ઉડાં ચોક્કસે પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરીને
પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બારીને ખાતું.

પુડીંગ કવીકલાઈમ.

તાળાં છડાં ૬ ની સફેદી, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, વેનીલા
એસેન્સ ટીપાં ૫૦, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫, બદામનું એસેન્સ
ટીપાં ૩, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

છડાંની સફેદીને કઠણુ કઠે ચઢાવી તેમાં બધા સામાન ભેળા એ
મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક ઉડાં પાછલીશ અથવા કલઈ
ભરેલી વાટીને માખણનું જરા ભડું ૫૩ ચોપડી તેમાં ભરીને ચુકા
ઉપર મુકી હેઠે ચુકામાં થોડા ઇંગારે દીશ મુકી ઉપર સાફ ઠીકર
ઉલટું મુકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ઉપરથી બરાબર લાલ
જીંભવેને સંભાળથી પુડીંગ આપું કાઢવું. એ પુડીંગ મળહનું
લાગે છે અને ખાવામાં ઉલકું છે. પણ સેજળી વખત રાખ્યાથી
ઉપસેણુ બેસી જાય છે અને ખાવામાં સારું લાગતું નથી માટે
ગરમજ ખાવું.

પુડીંગ કવીન.

પાછી સ્પંજકેકનો બુકો અથવા સુકાં પાંઉનું કીમ એટલે
કમ્પસ રતલ ૦૧૧, સોજ સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, માખણ તથા
છુંદેલી ખાંડ દરેક ચેર ૦૧, સોળું તાણું દુધ ચેર ૦૧૧, તાળાં
છડાં ૩, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુનું એસેન્સ
ચમચી ૧, રાજબંદી અથવા બીજી કોઈ સોજ જામ તથા લગાડવાનું
માખણ ૫૫ મુજબ.

છડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાઢવીને પછી
દુધમાં એ દાળે, માખણ, છુંદેલી ખાંડ તથા એસેન્સ જરાબર મેળવી
એમાં સ્પંજનો બુકો અથવા કમ્પસ બરાબર ભેળવું અને એ
મેળવણી સમાય તેટલાં પાછલીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં
ભરવું અથવા કેકના ગોળા દાંબડામાં હેઠે તેમજ ફરતી બોરડુ ઉપર
માખણ લગાડેણું સફેદ ભડું કામજ મુકી તેમાં મેળવણી ભરી
મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર જીંભવું અથવા પુડીંગ તથા પાઈ
બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લાંગડી યા વાટીમાં માખણ

લમારેલું કાગળ દાખડાનીજ કાતી મુકીને તેમાં ભગી જુલોને પછી ઉપર જમ ચોપડી સફેદીને કાણુ કહ મઢાવી તેમાં મેઢા ખાંડ બેળા લીંબુનો રસને એ આપસીંગની મેળવણીને જમની ઉપર પાંચરીને તે સુકાવા માટે પાણું ઠંડી લઈ યા તંદુરમાં મુક્યા પછી કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાય છે.

પુડીંગ કવે.

કોટળાં સાયનાં આખાં બે ઇંડાનાં વજન બેઢેલો મીલનો પેહલાં નંબરનોં ઘડનોં આટો તથા એટલાંજ ઇંડાનાં વજન બેટલું સોણું માખણુ, આખાં એક ઇંડાનાં વજન બેટલી છુદેલી ખાંડ, તાજાં ઇંડાં ૨, રાજબેરી જમ અથવા જૈલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, સોદાબાઈકાર્બ ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણુ અથ મુજબ.

ઇંડાને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ ફાહવણાં અને કોડીનાં યા તદનજ કલહવાળો વાસણમાં માખણુ તથા ખાંડ નાખી ખુંટી તરમ કરીને ફાહવેલાં ઇંડાં તથા જમ યા જૈલી જે હોય તે ભળી આટો નાખીને ભરાયર મેળવ્યા પછી છેલ્લે સોદા ભળવો અને એ મેળવણી ભરાતાં ઉપરથી ત્રણ આંગળી બેટલું અમુરું રેહ તેટલાં સ્વાદાં મોહડને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભકી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પુડીંગ કવીનમાં લખ્યા મુજબ એ પુડીંગ લગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજશે. એ પુડીંગ ઘણા સારા દેહનું થાય છે.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ.

સોણું તાજું દુધ થેર ૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦, તાજાં ઇંડાં ૬, કડવી બદામની ખીજ ૬, છુદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી હાથ, માખણુ તથા પદ પેસ્ટ અથ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ હાપેલો છે તે પ્રમાણે માખણુનો ૦ હંચ પતળો પદ પેસ્ટ વણી એક ખર્ચ દીસને પુરતું માખણુ લગાડીને તળીયાંથી છેક કીનારી સુધી તેમાં પદ પેસ્ટ મુકીને કીનારીને સરખી કાપવી. બદામની ખીજને હોલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ફાહવી સફેદીને કાણુ કહ મઢાવનો. પછી દુધને કલહવાળા તપેલીમાં ત્રણ ઝર પાડીને ઉતારી

૦૩" ચામને તેમાં છડાં તથા બાકીનો સામાન બેળાને દીશમાં મુકેલા પદ પેસ્ટની ઉપર એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભટ્ટી થા તંદુરમાં જુએવું. એ પુડીંગ બાકવું હોય તો તેને માટે પદ પેસ્ટ બનાવવો નહીં પણ મેળવણી સમાય તેટલાં છડાં વાસણને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાકવું.

પુડીંગ કેસ્ટર્ડ ર જી.

મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૪, મીલને પેટલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ખાંડ ચેર ૦૧, તાજાં છડાં ૩, વેનીલા ઇસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

મીલકને મોટાં કોડીનાં બોલમાં દોઢ પાથેર એટલે પોણી પાંચ ટાંડાં ચાણીમાં બરાબર મેળવવું અને છડાંને ખાવાના કાંટાવડે સારી મેળવીને તેમાં ખાંડ અને પછી આટાને ગાંગડો રેડી નહીં તેમ બરાબર-બેળાને માટે ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં પાઈદીશને માખણ ચોપડી આગે ચોપડીમાં પદ પેસ્ટ પાછનો છાપેલો છે તેવો માખણનો ૦૧ થયે જલદો બનાવી-દીશમાં તળાયાંથી કીનારી સુધી પાંચરીને મુકી કીનારી છરીવડે સરખી કાપી કાઢીને અંદર મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી થા તંદુરમાં બરાબર જુએવું.

પુડીંગ ક્રીમ.

ફુધની દરીની સાજી ક્રીમ ભરેલી ચેર ૦૧, ફ્રેશ રોળ રતલ ૦૧, ખાંડ ચેર ૦૧, બેડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં ૬ છડાંની દાળ, બદામનું ઇસેન્સ દીપાં ૫, ત્રીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

છડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવી. પાંડે અમણવાની અમણી આપે છે તેનેથી સેળને અમણવું અને કલકદાળી વાસણમાં ક્રીમને ચુલે પામળાવીને અમણેલાં રોળની ઉપર રેડી માટે બધી-પચે પછી કાંટાવડે મેળવીને બાકીનો બધો સામાન એમાં બેળવેલ પછી એક પાઈદીશને મુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટી થા તંદુરમાં બરાબર જુએવું.

પુડીંગ કીસમસ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૦૧૧ સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, કોઈ પણ જાતની વેલાતી કકરી ખીસ્કીટ તથા માલુંગાના અથવા ઑરેન્જના વેલાતી સુક્ર મુરખ્યાના બીણા કટકા દરેક રતલ ૦૧, સોજે ગોળ થેર ૦૧, છુંદેલું જમરૂળ તોળો ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧, છુંદેલાં લવંગ તથા જવંચી દરેક તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૮, જૈંડી વાઈન ૭લાસ ૧, લીંણુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, સોજું દુધ થેર ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ખીસ્કીટને આટા જેવી બારીક છુંદી દુધમાં ગોળ પીમજાવી ગાળીને તેમાં ખીસ્કીટનો આટો બીનવી રાખવો. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કંઈ અડાવવો. કરંટને ઘાઇને કોરડી કરવી. પછી દુધમાં બીનવેલા આટા સાથે બધા સામાન એકેક પછી બરાબર ભેળા એ મેળવણીથી પોણું ભરાય હેટલાં એક સાદાં મોહડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તો જૈંડી એછા લેવો. તેમજ નીમક પસંદ નહીં હોય તો તે નાખવું નહીં. એ પુડીંગ તો ઘણું સસ્થ થાય છે તોપણ બધી મેળવણીમાં ઑપ્રીકેટ જમ યા માખણેડ ૦૧ રતલ બેળાથી વધારે સરસ થશે.

પુડીંગ કુબીનેટ કોલ્ડ.

બદામનાં મકરૂન; સ્વૈચ ખીસ્કીટ તથા ઑરેન્જના વેલાતી સુક્ર મુરખ્યાના બીણા કટકા દરેક રતલ ૦૧, સોજું ખાંડ નવટાંક, સોજું જલેલીન તોળો ૧૧, સોજું તાજું દુધ થેર ૦૧, જૈંડી નાના અમચા ૨, લીંણુ ૧ ની છાલ.

મકરૂન તથા ખીસ્કીટને છુંદેને બારીક છુકો કરવો. નાના મણુ અમચા ભરી ઇંડાં પાણીમાં જલેલીનને એક કલાક કબીલવાળું વાસણમાં બીનવી રાખ્યા પછી તેમાં દુધ, ખાંડ તથા લીંણુની છાલ નાખી ઇંડાં મુકવું અને જલેલીન પીગળેને ઉતારી માહેથી છાલ કાઢી નાખીને જૈંડી ભળવો અને એક સાદાં ગોળ મોહડને સોજું ખાવાનું

સંઘેડ ઓછા જરા લગાડી બીચીટ તથા મકરનનો છુદો બેળાને ઐનું એક પડ મુકી તેની ઉપર મુરખ્યાનું પડ મુકી એ રીતે અવારનવાર માટે પડ મુક્યા પછી તેની અંદર જોસીતીનવાળી મેળવણી રેડવી અને ઠંડું થઇને બંધાયને પુડીંગને ઉલટાવીને અપુનું કાઢવું. માલડને આપસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું પુડીંગ વધારે સાફ લાગશે. મુરખ્યાને બદલે ગમે તો રાજબેરી જમ સેવી.

પુડીંગ કૅબીનેટ રીચ.

ઉપર પુડીંગ કૅબીનેટ કોલ્ડમાં લખ્યા મુજબનું માલડ લેવું પણ તેને તેલ લગાડવાને બદલે માખણ લગાડવું, પછી તેમજ એમાં મુરખ્યાનું અને પછી છુંદલી બીચીટ તથા મકરનના પડ મુક્યા માલડ તેની ઉપર ફેરી ચા ફેરી એક વાઈન ગ્લાસ રેડવું. ત્યારબાદ તાજાં ચાર ઇંડાંની ઢાળને આવના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોઢરીને કલમવાળી-તપેલીમાં અડધા ચેર સોજાં તાજાં દુધમાં એ ઢાળને બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી ઘુંટવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી જરા જરા કરી માલડની-અંદરની મેળવણીમાં રેડીને બધું બરાબર થયાવું. પછી જ્યાં કોરાં સફેદ કાગળને માખણ લગાડી માલડની ઉપર મુકીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બીમ બાળતે બરાબર બાફીને કાઢવું.

પુડીંગ કેમચીજ.

પાંઉનું ફીમ એટલે કમ્પસ તથા સોજાં પાકાં ખાટાં સપરચન દરેક સ્તબ ૦૧, સોજાં માખણ તથા સોજાં આંડ દરેક સ્તબ ૦૧, મીલકમે પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તેમજા ૫, મીલકમેડ કનડેનસડ મીલકમે ટેબલ સ્પુન ૪, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ.

ભરેલા બે પાથર એટલે એક-પાથર ઇંડાં પાથરી સાથે માલડને મેળવી રાખવું. સપરચનને ઓછી વચમાંનો ગાંઠ સર્વો બીયાં પાટી નાખીને નહીં કુટની બાથક સ્લાઈડ કાપવી. ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોઢવવાં. પછી ખાટાને આળી એક માટાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું કાચી બેબેડ મીલક બગબગ મેળવીને સેજખી ગાંઠો રાખ્યો નહીં. તે પછી એમાં કમ્પસ બેજા આંડ નાખી છેલ્લે સપરચનની સ્લાઈડસગથા-માખણ મેળવી એ મેળવણી

ભરાતમાં જે આંગળ જેટલું અપુરું તેટલાં એક હંડાં બોલને બગાડી માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી અને પોતાં સફેદ થટ કપડાંના કટકાને હંડાં પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટી બોલની ઉપર દોરથી બાધી લઈ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બેથી હદી ઠલાક બાફવું.

પુડીંગ કેળાંનું.

મોટાં પાકાં વસંદનાં કેળાં ૫, સોજું તાજું દુધ ચેર ૧, ખાંડ ચેર ૦૧, નવી બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ઇંડાં ૫, ઘણું સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૪ જુદેલું બયફળ તોળે ૦૧, બી અથ મુજબ.

બદામને છોલીને ખારીક ખુંદવી. ઇંડાંની દાળને હાલવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કેળાંને છોલી ખારીક કાતરીએ કાપી મોટી કડાઈ અથવા પેણામાં બી કકડાવીને તેમાં લાલ તળા એક પાછલીશમાં પાથરીને ચુકવી. પછી દુધને કલકવાળા તપેલીમાં ચાર કરો પાડી હંડું યાયને તેમાં બધા સામાન ખરાબર મેળવી દીશમાં મુકેલાં કેળાંની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી થા તંદુરમાં મળહનું લાલ જુનું અથવા લંગડી થા વાટીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુનું. પુડીંગ જુન્યા પછી એમાં કેળાંનો ટેસ્ટ બદલવાને કાંઈ સોજાં ફળનાં જેવા લાગે છે અને પુડીંગ ઘણું મળહનું થાય છે.

પુડીંગ કેળાંનું ૨ જુનું.

પીળી થા લીલી છાલનાં પાકાં કેળાં મોટાં હેલ તો ૩ અને નાના હેલ તો ૪, સોજું તાજું દુધ ચેર ૦૧, ખાંડ ચેર ૦૧, સોજા બદામની બીજ તથા કરંટ દરાબ દરેક નવટાંક, જુદેલી એળસી તથા બયફળ દરેક તોળે ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૬, માખણ તથા મઈને જીરું ૨૦૧ અથ મુજબ.

બદામને ખાલીને સ્લાઇસ કાપવી. દરાબને સાફ કરીને પાવી ઇંડાંને ભાંજીને ખવાના કાંટથી ખુબ તરેહ હાલવવાં. કેળાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી વચમાંના નેસ કાઢી નાખીને આડેક ધંચના કટકા કાપી તેને રવો લગાડીને કલક ભરીલી લંગડી થા વાટીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં હેડે કેળાંનું ૫૦ ચુકી તેની ઉપર

બદામ દરાખ ભભરાવી ઝેળચી જલકૂળ નાખવું અને ઇડાને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને દુધમાં સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા ગોલાખ બેળાને દીશમાં ભરેલાંની ઉપર રેડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ કેસલ.

આમે ચોપડીમાં સ્પંજકેક બનાવવા છાપેલું છે તેની થોડી મેળવણી તૈયાર કરવી અને થોડાં કપને પુરતું માખણુ યા સોણું ધી લગાડી તેનાં તળાયામાં રાજબેરી, સ્કૉર્બેરી અથવા એપ્રીકોટ જમ જરા મુકીને પછી તેની ઉપર કેકની મેળવણી રેડીને કપ પાણી ભરવાં અને ઘૂર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી બરાબર ભુંજવને ઉલટાવીને આખાંજ કેક કાઢવાં.

પુડીંગ કોખર્ગ.

મીઠનો ચૅંડલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોણું માખણુ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦, સોણુ ખાંડ તેળા ૧૭, સોણુ બદામની બીજ શેર ૦, સોણું તાણું દુધ શેર ૨, તાળાં ઇડાં ૮, હુદેલું જલકૂળ ૧, વેનીલા એસેન્સ અમચી ૩, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૭, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫, લગાડવાતું માખણુ ૫૫ મુજબ.

દરાખને સાફ કરીને ધાવી. બદામને હોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી પોષ્ટને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને આળા કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ગાંગડા રેહ નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મુકીને ઘૂંટવા કરવું અને જરા હીણું હોય ત્યારે ખાંડ બેળા કઠણુ ધાયને માખણુ મેળવીને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી બેળા બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પાઈદીશને માખણુ લગાડી તેમાં ભરીને ઘૂર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવે કાઢવું. ગમે તો લંગડી યા વાટીને માખણુ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ ઉલટાવીને કાઢવાથી આખું નીકળી શકે છે. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોય તો એ બધી મેળવણી ભરતા એ આગળ આપેલ રેહ તેટલાં બોલને પુરતું માખણુ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી

પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગ સાથે લાગે છે પણ જમ નાખ્યાથી વધારે સાથે થાય છે માટે દુધમાંથી દોઢ પાથે જેટલું જીરું કાઢી તેમાં અડધો રતલ રાજપેરી જમને કોડીનાં વાસણમાં લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની તારની સોજી આળણીમાંથી બધું છાંડી લઈને ઠરીયા કાઢી નાખ્યા. સાર બાદ બાકીનાં દુધમાં ઉપર મુજબનાં વજનના આટાને તેજ રીતે મેળવી એક પાથેર ખાંડ નાખી ઉપર પ્રમાણે ચુલે જીંદીને ઉતારીને માખણ ભેળવું અને ઠંડું પડેને તેટલાંજ છડાંને તેમજ મેળવી બદામની સ્લાઈસ નાખી જમ સાથનું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ ભરીને જીંદીનું યા બાફવું. એમાં દરાખ, જમફળ તથા કોષ્ટ પણ એસેન્સ નાખવું નહી, પણ જો જમ મેળવણીમાં મેળવી હોય તો આએ છેલ્લી લખેલી રીત મેળવણીને તૈયાર કરી દીધ યા બોલને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં હેઠે અડધો રતલ જમ પાંચડીને મુક્યા પછી તેની ઉપર મેળવણી રેડીને જીંદીનું યા બાફવું. પણ એ પુડીંગ જીંદીનાં તેમજ બકાતાં ખીચે છે માટે હમેશ બાદ રાખીને અધુરું ભરવું.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૭, સોજું તાજું દુધ થેર ૧૧, ખાંડ થેર ૧, તાજું છડાં ૨, ધણી સોજો ગોલાખ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૩, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૪.

છડાંની ઘાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવવી અને સફેદીને કઠણ કઠ અલાવવો. પછી કોડીનાં બોલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા જરા કરી એક પાથેર દુધને બરાબર મેળવવું અને બાકીનાં દુધને કલહવાળી તપેલીમાં એક કરો ખાડીને પછી માટે ખાંડ ભેળી બીજો કરો પડેને ઉતારી પાડી પેલો દુધમાં મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જશે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને પેલાં કકડાંવેલાં દુધમાં ધાર પડે તેમ રેડતાં જઈને પાંચેક મીનીટ ખુબ જીંદીને પછી પાણું ચુલે મુકીને ઘુંટવું અને કઠણ નહી પણ ધણું ઘટ થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનો બકો સામાન ભળાને સાદા અથવા સેજ નક્શીવાળાં મોહડને પાણીથી બીનવીને તેમાં એ મેળવણી

ભરી બંધામને કાઠવું અથવા આઇસમાં મોલ્ડ મુશી ઠંડું કરીને કાઠવું. મોલ્ડ ઘણી નક્કીનું લેવું નહીં, તેમાંથી પુડીંગ નીકળશે નહીં. એ પુડીંગ મળતું થાય છે.

પુડીંગ કૉર્નફ્લોઅર ૨ નું.

ઉપર લખ્યું છે તેવો કૉર્નફ્લોઅર તોળા ૯, સોજું તાજું દુધ શેર ૧૫, સોજા આંડ રતલ ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૩, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૦૫, વેનીલા રાજબેરી અથવા લીમન એસેન્સ એ તે એક જાતનું ટેસ્ટ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ઘુબી તરેહ દોહાવરી અને સફેદીને કઠ્ઠા કઠ્ઠા મઠાવેલા. કૉર્નફ્લોઅરને કલકવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી ધીમે બળને મેલી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને આંડ મેળીને પછી ઉતારવું અને પુરું થાયને ઇંડાં, એસેન્સ તથા એળચી જમફળ ભેળા પાછલીશને પુરું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર છુંજવું. એ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુડીંગ ખજુરનું.

ખજુરની ઉપરની પતળા આમડી તથા અંદરના ડરીયા કાઢી નાખીને પછી બરાબર મસળાને નરમ માથા જેવો કાઢેલા સોજો ખજુર રતલ ૦૫, સુકા મીઠું બારીક કીમ એટલે કમ્પ્લેસ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦૫, આંડ શેર ૦૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જમફળ તોળો ૧, લગાડવાનું માખણ બધું મુજબ.

ખજુર સાથે પાંડિનાં કીમને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં ખીજો બધો સામાન મેળવો અને એ મેળવણીથી જરા પુરું જમફળ ટેકલાં એક બોલને પુરું માખણ લગાડી નેમ: ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવજાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાકવું એ પુડીંગ જેલમાં સારા રંગનું લાગતું નથી પણ મેળવણીમાં ખજુર મુશ્કેલ માલુમ પડતો નથી પણ માવાનું બનાવેલું હોય તેવું ઘણું સારા ટેસ્ટનું બાતે છે.

પુડીંગ ખાન, સીંગર અથવા સમોસાનું.

માનનાં ખનાવેલાં ખાન સીંગર એક મળાને તોળેલું એક શેર લેવું અને તેને ભાંજીને સોજાં તાજાં એ શેર દુધ સાથે કલાઈ ભરેલી તપેત્રીમાં બીનવી રાખ્યા બાદ બરાબર મેળવીને ચુલે ધુંટીને કઠણુ જેવું થાયને ઉતારવું અને તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસન્સ તથા સોજા ગોલાખ તાપ્તી છુંદેલી એળચી તોળો બાન્તયા જલકળ તોળો બા બેળાને તાજાં આઠ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોડવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવીને પુડીંગ તથા પાઈ ખનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બુંજવું. માનતા માવાના સમોસાનું પણ એમજ પુડીંગ ખનાવવું. પણ ઉપર લખ્યા કરતા એમા અડધો શેર દુધ તથા એ ઇંડાં આછાં લેવાં.

પુડીંગ ગાજરનું.

સોજાં ગાજરને નરમ બારી છોલી વચ્ચમાંનો લીલો ભાગ કાઢી નાખ્યા પછી ધુંટીને નરમ માવા જેવાં કીધેલાં તોળા ૬, ખાંડ શેર ૦, માખણ તોળા ૫, પાંઉનું કીમ એટલે ૬ ખસ તોળા ૨, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જલકળ તોળો ૦, કોઈ પણ જાતની સોજા જમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, પદ્ પેસ્ટ પાપનો તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોડવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને મસળેલાં ગાજરમાં બેળાને પછી તેમાં બધા સામાન એકેક પછી મેળવવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઈવોશ માટે આઝે ચોપડીમાં પદ્ પેસ્ટ પાઇનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણનો બા ઇંચ પતળો ખનાવીને દીશને માખણ લગાડી તેમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી માહે સરખો પેસ્ટ મુકી છરીવડે કીનારીને સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી થા નંદુરમાં બરાબર બુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું ૨ નું.

છોલીને ખમણેલાં ગાજર; એમજ ખમણેલા પટેલ; માખણ; ખાંડ; માટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંદ દરાખ દરેક રતલ ૦,

સોળું તાળું દુધ શેર ૧, તાળું ઇંડાં ૪, છુંદેલું જયફળ તોળો
ગા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચગચી ગા.

કાળા દરાખને સોળ વોઇને હડીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી
વોઇને તદન કોરડી કરવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીનતી
દોહવી દુધમાં મેળવીને પછી એમાં અડેક પછી બધો સામાન ભેળી
પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોહડમાં ભરીને
કકણ બાંધી ગમે તો એમજ ખાવું અથવા સોસ બેડીના સાથે ખાવું.

પુડીંગ ગુસબેરી.

ગુસબેરીનો ભરેલો રસ પાશર ૨ એપલ પાઈંગ ૧, આગરૂટ
અથવા નેપથ્સ ખીસ્કીટનો બારીક છુંદેલો ભુકો ગતલ ગા. સોળ
ખાંડ શેર ગા, સોળું તાળું દુધ શેર ગા, માખણ નવટાંક, તાળું
ઇંડાં ૪; પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

મજાહની પાકેલી ગુસબેરીને છલટાંમાંથી કાઢી સોળ વોઈ તુછી
ભચડીને તદનજ કલઈ ભરેલાં યા તદનજ આખાં એનેમલનાં
વાસણમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી અવારનવાર લાકડાંના
અમચાવડે ભચડયા કરવું. અને બધો રસ નીકળેને ઉતારી બારીક
આંધરાંની માળણી યા જદાં જાંજરાં કપડાંમાંથી રસ ગાળીને તે
ઉપલે હીસાયે બે પાશર લેવો અને તેમાં દુધ, ખાંડ, ખીસ્કીટનો ભુકો
તથા માખણને બરાબર મેળવી તપેલીને પાછી ઉજળી બરાબર સાફ
કરીને તેમાં નાખી ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને બહુ ઘટ થાયને
ઉતારી ડંડું થાય ત્યારે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી
મેળવણીમાં ભેળીને પુડીંગ ગાજરનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ
દીશમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં મેળવણીને ભરી ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ
વગર મેળવણી અમથાજ દીશમાં ભરીને ભુંજવું.

પુડીંગ ચેનસલર.

સોળું તાળું દુધ શેર ૧, સોળ ખાંડ નવટાંક, તાળું ૫ ઇંડાની
દાળ, માખણના અથવા ઓરેંજના વેલાતી મુકા સુરખ્યાના ઝીણા
કટકા; હીસમીસ દરાખ; સ્પંજકેકની 'ગા' ઇંચ કાપેલી કાતરીઓ;
રેતેફયાકેક; માખણ તથા શેરી બધું ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી વોઇને કોરડી કરવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના
કાંટાથી સારીકાની દોહવવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગબાવી કલઈવાળી

તપેલીમાં ગાળી માહે છડાંની દાળ ભેળાને ચુલે ઘુંટી ખાડું થાયને ઉતારી ઠંડું કરવું. ત્યાર બાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં ગોળ સાદાં મોહડમાં માખણનું જાડુ પડ ચોપડી તેના તળાયામાં મુગખ્યાના કટકા તથા દરાખને સ્ટાર અથવા ખીજી કાંઈ તરેહ થાય તેમ માખણમાં ખોસ્વા, તેમજ મોહડની ઘોરદુપર સરખી ગોળ હાગમાં એક હાર દરાખની તથા એક મુગખ્યાની ખોસીને પછી હેઠે સ્પંજકેકના કટકાને અફેક સાથે અઠડાવીને સગખા ગોઠવી તેની ઉપર થોડી દરાખ તથા મુગખ્યો ભભરાવી તેની ઉપર રેતેકયાનું પડ કચી જરા શેરી રેડી એ રીતે ઉપર સુધી આપ્તું મોહડ ભરીને પછી પચતી પચતી દુધની મેળવણી રેડવી અને માખણ લગાડેલું કોરું કાગળ ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવા મુકી બગખર કઠણ થાયને ઉતારી આઠ દસ મીનિટ રાખ્યા પછી કિચલાવીને મોહડમાંથી આપ્તું પુડીંગ કાઢવું.

પુડીંગ ચેસનટ.

ચેસનટનો બારીક પાઉદર રતલ ૦૧, સોજી મોખણ તોળા ૧૫, છુંદલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તાજાં છડાં ૬, વેંતીલા અસન્સ અમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ચેસનટની છાલપર જરા કાપ મુકી કકડતાં પાણીમાં ચુલે મુકી નરમ થાયને ઉતારી ચેસનટને કાઢીને તેની છાલ કાઢી નાખી તડકે મુકી તદન સુકાં થાયને બરાબર છુંદી મક્કમલતા કપડાંથી આળીને ઉપલે હિસાબે એ પાઉદર લેવો. છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં પછી માખણને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ઘુંટી કીમ જેવું નરમ કરી તેમાં ચેસનટનો પાઉદર ભેળીને પછી માહે બાફીને સામાન બરાબર મેળવવો અને એક પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોય તો એક સાદાં મોહડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી કોરાં સફેદ કાગળને માખણ લગાડી ઉપર તે મુકીને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ બાફવું.

પુડીંગ ચૌકોલેટ.

મીથનો પેહલાં નંબરનો પહોનો આટો તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, ચૌકોલેટનો બારીક લુકો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧,

સોજી તાજી દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, ઘણો સોજો ગોલાખ ૧૬૨૦લાસ ૧.

આટાને ચાળવો, ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી. પછી માખણને તાવી તેમાં આટો, ખાંડ અને ચોકોલેટ નાખી બધું ખુબ એકરસ કરીને છેલ્લે દુધ, ગોલાખ તથા ઇંડાંની દાળ બરાબર ભેળી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માલમાં ભરીને બાફવું.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું.

ઘોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નાંખવો ચોખાનો આટો; સોજી માખણ તથા સાફ કીચલી કરંટ દરખ દરેક ૨૦૦ ગ્રામ, સોજી ખાંડ શેર ૦૧. સોજી તાજી દુધ શેર ૧૧ તાજાં ઇંડાં ૬, સોજો ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલું જાયફળ તેળો ૦૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૨, લગાડવાનું માખણ તથા ૫૬ પેસ્ટ બપ મુજબ.

કરંટને ઘાસને કોરડી કરવી. આટાને ચાળીને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ભેળી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી માહે ખાંડ ભેળી ચુલે ધુંટી ઘણું ઘટ ધાયને ઉતારી માહે માખણ મેળવીને ખીજાં કોડીનાં વાસણમાં ખાત્રી કરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ઠંડીની રૂતમાં બાર કલાક અને ખીજી રૂતમાં ચારથી છ કલાક રાખ્યા પછી ઇંડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી સફેદીને કલ્લ કફ ચઢાવીને માહે ભેળી બાફીને બધો સામાન એમાં બરાબર મેળવવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આંચે ચોખડીમાં ૫૬ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦૧ ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી હેઠેથી કીનારી સુધી સરખો મુઠી કીનારીને બરાબર કાપીને પછી અંદર મેળવણી ભરીને અથવા ૫૬ પેસ્ટ વગર અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલ્લ ભરેલી લંગડી અથવા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલ્લા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારું થાય છે. પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે.

પુડીંગ ચોખાના આટાનું ૨ જી.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૭૦, સોજી તાજુ દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંદુ અડધાંની ખારીક કાપેલી છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, માખણ અથ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાળી દોહવવાં અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી તજ તથા લીંદુની છાલ નાખી ચુકે મધ્યમ બળને મેલીને ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારીને છાલ તથા તજ કાઢી નાખી ટુકું થાયને ઇંડાં તથા ખાંડ ભેળા પુડીંગ દીશને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર જાયફળ ભભરાવવું અને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા કલઈ ભરેલી ઇંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવા ની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુલુંને અમયું ખાવું યાં કોઈ પણ જાતની જલી અથવા જમ સાથે ખાવું. પુડીંગની મેળવણી ત્યાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો એ નાના ચમચો મેળવીને પછી જુલ્યાથી પુડીંગ ચખાડવું લાલ અને તપાને માફ ચગ.

પુડીંગ ચોખાનું.

સોજી ખાંડ શેર ૭૦, સોજી ઝીણા રાધવાના ચોખા રતલ ૭, નવી બદામની બીજ નવટાંક, સોજી તાજુ દુધ શેર ૧, દુધની કીમ ભરેલી પાથર ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ વાછનગલાસ ૧, શેરી અથવા બ્રેડી લીકરગલાસ ૧, તાજાં ૬ ઇંડાંની સફેદી તથા ૮ ની દાળ, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ તથા ૫૬ પેસ્ટ અથ મુજબ.

બદામને છેલ્લી ઘોષને સ્લાઈસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી ચોખાને ચુંદી સોજી ઘોષ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર ઇંડાં પાણી સાથે ઇંગાર મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને તદન સુકું થાયને માહે દુધ ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણુ થવા આવેને ઉતારીને માહે ખાંડ, ૮૦ રતલ માખણ, કીમ તથા જાયફળ

ભિળીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચો ફેરવ્યા કરેલા. પછી ઇડાં મેળવી બદામ નાખી શેરી યા ઝૂંડી ભિળવો અને એ મેળવણી સમાપ્ત તેટલું પુડીંગ દીશ લેવું અને આગે ચોપડીમાં પદ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ના ઇચ્છા નેટલો પતળો બનાવી દીશમ માખણ લગાડીને પછી તેનાં તળીયાંથી ફીનારી સુધી સરખો મુકી છરીથી ફીનારી કાપી તેમાં મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભડી યા તંદુરમાં લુગવું અથવા પદ પેસ્ટ વગર અમથાંજ માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લુગવું અથવા બાફવું. પદ પેસ્ટ મુકેલા પુડીંગમાં ગમે તો પેહલે પેસ્ટની ઉપર રાજબેરી અથવા ખીજ કોઇપણ જાતની જામનું પડ પાંચરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરી.

પુડીંગ જલેખીનું.

તાજી યા વાસી જલેખીના ના ઇચ્છા નેટલો ભાંજેલા કટકા તોળેલા થેર ગા, સોળું તાજું દુધ થેર ૧૮, ખાંડ નવટાક, તાજાં ઇડાં ૫, સોજા ગોલાબ નાના ચમચા ૪ અથવા ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૮, છુંદેલું નયફળ ગા.

ઇડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાટાથી દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવવા. પછી કઠણ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી એક કકરો પડેને માટે ખાંડ નાખી બીજો એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ને તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી પાછદીશ યા લગડી જેમાં લુગવું હોય તે એ મેળવણીથી થોડું અધુરું ભરીને તેમાં જલેખીના કટકા નાખી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચમચાએ ભેળા ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લુગવું.

પુડીંગ જુખીલી.

એક બે દીવસનાં વાસી સ્પંજકેકની પતળા સ્લાઇસ અડવા રતલ લેવી અને તેનાં એક પડ ઉપર માખણ તથા બીજાં પડ ઉપર ઍરેન્જ માયલેડ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ચોપડી એક સાદાં માલમાં માખણ ચોપડેલું પડ હેઠે આવે તેમ પેલી કાગરીઆનું એક પડ

મુકબું અને આએ ચોપડીમાં દુધપાક ર બે છાપેલા છે તે લખ્યા કરતાં એજ પતળો બનાવીને તે થોડો રેડી એજ રીતે કાતરીઓનું પડ મુકી તે પર દુધપાક રેડીને એ પ્રમાણે આખું મોઢાં ભરીને એક કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ લઠી યા તાંદુરમાં છુંજવું.

પુડીંગ જૅલી.

કોઈપણ જાતની સીજી જૅલી રતલ બ, દળેલી ખાંડ તોળા પ, તાજાં ૯ ઇંડાંની સફેદી. સફેદીને કઠણ કઠ મદાવવો અને જૅલીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પાદ્ધિયમાં ભરી તેની ઉપર સફેદીને પાંચગવી. પછી પુડીંગ સેનેરી રંગનું થાય ત્યાં સુધી મધ્યમ લઠી યા તાંદુરમાં છુંજવું અને ઘસને વાંકું કરતાં જૅલી સરી પડે ત્યારે પુડીંગ તૈયાર થયલું જણવું.

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત.

પુડીંગને કપડાંમાં બાંધીને બાફવું હોય તો સોજાં ઘાતાં જ્યાં કપડાંના એક કટકાને પેહલે કકડતાં પાણીમાં બોળી કાઢી તેને પાંચગીને તેની ઉપર આટો છંટવો અને તેમાં પાંઉનું પુડીંગ બાફવું હોય તો તેની મેળવણીને એ કપડાંની વચ્ચેમાં મેલીને તેનું ઢીળું પોતળું બાંધવું. કારણ એ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખીલે છે. પણ કોઈખી જાતની કુટંગુ પુડીંગ હોય તો તેનું ટાઇટ પોતળું બાંધવું. પછી એ પોતળું બાંધી પુડીંગ કુખતાં પણ તેની ઉપર પાણી રહે તેટલાં કકડતાં પાણીના ઈંડાં તપેલાંમાં મુકીને ઢાંચણુ ઢાંચી બળતે રાખવું. પણ વળી બફતી વળા એકજ જગ્યાપર રાખી મુકતાં પોતળું હેઠે તપેલાંમાં ચીટકી જશે, માટે અવરિનવાર પોતળાંને ચમચથી જરા ખસેડવું. એ પુડીંગ જેટલું નાનું મોડું હોય તે પ્રમાણે એક કલાકથી હઠી ત્રણ કલાક અને કોઈ પુડીંગ બફાઇને કઠણ થતાં તો પાંચ છ કલાક પણ લાગે છે. જે અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળીને સુકાવું જાય છે. તેટલા માટે ખીલ સુલા ઉપર કકડવું પાણી તૈયાર રાખીને તપેલાંમાં તે ઉમેર્યાં કરવું. પુડીંગ બફાયા પછી પાણીમાંથી પોતળું કાઢીને તેને ઈંડાં પાણીમાં બોળીને પછી છોડવું. દીશ યા ખીજાં વાસણમાં ભરીને પુડીંગ બાફવું હોય તો તે વાસણને હમેશ પુરવું માખણ ચોપડવું અને તેમાં છેક ડીનારી સુધી મેળવણી ભરવી નહી પણ થોડો ભાગ ઉપરથી અધુરો

રાખ્વો અને ઘોતાં સફેદ જરા ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને નીચવવો. અને તેના ચારે છેડા ઝુળતા રહેનાં પાણીમાં ૫૩ નહી માટે તેને ઉપર વાળી લઈને પછી ટાંકટ રહે તેમ કપડાંને જાદી દારીથી બાંધી લેવું. પણ વળી એ છાલકાં વાસણને બાફવા માટે પાણીની અંદર મુકતાં તો માટે પાણી ભરાઈ જાય છે, તેટલા માટે તપેલીમાં આસરે ત્રણેક ઇંચ ઉંચી પણ પોલોળી આન્ની અથવા એવુંજ કાંઈ વજનનું મુકવું. કારણ ઉંચકું હોય છે તો તે ઉકળતાં પાણીથી તેની જગ્યા ઉપરથી ખીસી જાય છે અને તેમ થતાં ઉપર મુકેલું દીશ પડી જવાનો સભવ રહે છે. એ રીતે આન્ની અથવા ખીજું મુકવું હોય તેની ઉપર બાફવાનાં પુડીંગવાળું વાસણ બરાબર ડેરવીને મુક્યા પછી તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને પુડીંગ બફાઈને બરાબર કઠણ થયને તપેલાંને ઊતારીને અંદરથી પુડીંગનાં વાસણને કાઢી લઈ ઉપરથી કપડું છોડી નાખવું. પણ તપેલાંમાં ઉકળવું પાણી પુડીંગને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું. એમ ઉપર કપડું બાંધીને બાફવાને બદલે અમથુંજ બાફવું હોય તો ઉપર મુજબ મેળવણી ભરેલાં વાસણને ઉપલીજ રીતે પણ તપેલાંમાં ઉંચાડું બાફવા મુકી તપેલાંની ઉપર ચટું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ તેમ બફાતાં ઉકળતાં પાણીનો બાફ ગાંજણપર જમાવ થઈ તેનું પાણી ધઈને બાફવા મુકેલાં પુડીંગની ઉપર ટપક્યા કરશે અને તેથી પુડીંગ બરાબર બફાશે નહી. તેટલા માટે પુડીંગ બફાઈને બરાબર કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઢાંકણની ઉપર જરા રાખ પાથરીને તેની ઉપર ઇંગાર ચાલુ મુક્યા કરવા, તેથી ઢાંકણપરની વગળ સુકાઈ જશે. ઉપલી પુડીંગ બાફવાની એક રીત સાધારણ છે પણ એનાં કરતાં વધારે સહેલી રીતથી પુડીંગ, કસ્ટર યા એવું કાંઈ પણ બાફવું હોય તો તેની મેળવણીને દીશમાં ચા વાટી કે લાંગડીમાં અને થોડું હોય તો કલઈ ભરેલા ત્રાંખાના સાંકડા ઉંડા કાંસીયામાં ભરીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું નહી, તેમજ ઢાંકણપર ઇંગાર પણ મુકવા નહી, પણ તપેલાંની ઉપર જે ઢાંકણ ઢાંકવાનું હોય તેને એક ઘોનાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાની ઉપર ચટું મુકવું અને ગાંસડી બાંધવા માટે જેમ ચારે છેડાનાં ગાંઠ બાંધે છે તે પ્રમાણે એ કપડાંના ગાંઠ ઢાંકણની ઉપર વચમાંથી ટાંકટ બાંધી લઈને પછી એ બાંધેલા ગાંઠ ઉપર રહે તેમ તપેલાંની ઉપર મુકવું, તેથી બધી વગળ તે પ્રકારે સોમી લેશે.

પણ વળી ધણે વખત બાફવાનું હશે તો કપડું બાફથી બીનાઈ ગયાથી પછી તેમાંથી પણ પાણી ટપકશે. માટે તમ થાય તો તે બીનાયલું કપડું છોડી નાખીને બીજું સૂકું કપડું બાંધી એ રીતે બીનાયલું કપડું બદલ્યા કરવું. આએ રીતે બાફવાનું ધણુંજ સવલ પડે છે.

પુડીંગ, પ્લમકેક અથવા બીજાં કોઈ પણ કેક યા બીજું કોઈની દીશમાં યા પત્રાંના ગોળ દાખડામાં ભરીને ભુંજવું હોય તો પેહલે જ્યાં સોજાં ડેરાં કાગળને દાખડાનાં તળીયાં. બરાબરનું સરખું ગોળ હેઠે મુકવા માટે કાપવું અને દાખડાની અંદર ફરતું મુકવા માટે તેની ઉંચાઈ તેમજ પોહોળાઈ જેટલું સરખું કાગળ કાપી એવાજ બીજાં બે ત્રણ કાગળે કાપીને તેને માખણ લગાડવું અને ધી નાખ્યા વગર અમથાજ થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધીને તેની દાખડાનાં તળીયાંના પત્રાં બરાબરની ગોળ અને અડધી ઇંચ જેટલી જાડી રોટલી વણી સરખી કાપીને ભુંજવા વગર એમજ એ કાચી રોટલીને પેહલે દાખડામાં હેઠે મુકવા પછી તેની ઉપર માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગળે એકઠાં મુકી ચોરડપર પણ માખણ લગાડેલાં બે ત્રણ કાગળે ફરતા મુકી. પછી તેની અંદર કેકની મેળવણી રેડવી. પણ ધણાબરાં કેક ભુજતા હિપસે છે માટે મેળવણીને છેક ઉપર સુધી નહીં પણ બેથી ચાર આગળ સુધી દાખડો અધુરો રહે તેટલીજ ભરવી. દાખડામાં હેઠે ઘઉંની કાચી રોટલી મુકવાનું કારણ એકે કેકને હેઠેથી વધારે તાપ લાગે તોય એ રોટલીને લીધે કેક બળવું નથી પણ બરાબર ભુંજાય છે. દીશમાં પુડીંગ અથવા બીજું કોઈની ભુંજવું હોય તો પેહલે તે વાસણને માખણ યા ધી જે હોય તે પુરતું લગાડીને જંવી મેળવણી હોય ત પ્રમાણે ઉપર સુધી યા અધુરી ભરવી અને મધ્યમ ભટ્ટી યા ધીમી ભટ્ટીમાં ભુંજવા માટે જેમ બપોલું હોય તે મુજબ તને મુજવું. પણ પ્લમકેક તથા કીસમસકેક તેમજ એવાંજ બીજાં કેક તો હંમેશા મધ્યમ ભટ્ટીમાંજ ભુંજવા. જેને બરાબર ભુંજતા આવડતું હોય છે તે નો એ મોટાં કેકને તંદુરમાં પણ ભુંજ શકે છે. તંદુરમાં કાંઈ પણ ભુંજવું હોય તો પેહલે તેમાં થોડી રેતી પાથરીને પ્રથમ તેને માટે બળતે મેલીને ખુબ ગરમ કરવું. તે પછી ભુંજવાની જે ચીજ હોય તેને ગરમ ભટ્ટીમાં ભુંજવું કરી છાપેલું હોય નો તંદુરમાં પચાની યા ત્રાંચાની યાજી મુકીને

પછી જે જીવવાનું હોય તેને માટે અકેક સાથે અથડે તેમ નહીં પણ સેજ છુટું છુટું તેમા બરાબર ગોઠવીને મુકવા પછી તંદુરપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર જરા રાખ પાંથરીને પછી તેપર ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ઇંગાર તથા લાકડાંના નાના ટુકડા મુકીને તેમાં બળતું કરવું. પણ તંદુરની નીચેનું મોટું બળતું કાઢી નાખીને ધીમું રાખવું અને તંદુરમાં મુકેલું ડાળ જલ્ય નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને જોયા કરવું અને બરાબર જીવનયને કાઢવું. પાઈ તથા કસ્ટવાળાં પેટીસને ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં જીવવા મુકવું જોઈએ. કારણ ગરમીથી કસ્ટ ખીલી જાય છે. પણ તે કસ્ટ ખીલે પછી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર આંગળાં ફેંચવાં, એમ કીધાથી બધા પોપડા અકેક સાથે વળગેલા હોય તો તે છુટા પડે છે. તે પછી મળતું બરાબર જીવનયને કાઢવું. ઉપર લખ્યું છે તેમ પક્ષમ કેક માટે ગરમ નહીં પણ મધ્યમ તંદુર જોઈએ છે, એટલે ઉપર પ્રમાણે પેહલે તંદુરને બરાબર ગરમ કરવું જોઈએ, તે પછી હેઠે થોડા વધારે અને ઢાંકણ ઉપર ઓછા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને આસરે પોણો કલાક થવા આવે અને કેક ઉપરથી લાલ વછ ગયું છે કે નહીં તે તપાસીને પાછું ઢાંકવું અને થયું રહી હોય અને ઇંગાર બુજવા આવે તો બીજા મુકવા. પણ લાલ થયું હોય તો છુટા છુટા ઇંગાર રાખી થોડીવારે પાછું જોવું અને ઇંગાર જેમ બુજતા જાય તેમ જરૂર જણાય તો ઇંગાર ઓછા મુકતાં રહેવું અને કેક મોટું હોય તો દોઢ કલાક થાય પછી સાફ કીધેલી છરી અથવા છુતારાની નવી સળીને કેકમાં ખોસીને માછી કાઢી લેવી અને છરી અથવા સળીની ઉપર કેકની કગરસ વળગે અને પસરાત હોય તો પાછું ઢાંકવું. પણ એ અરસામાં કેક ઉપરથી ઘણું લાલ વછ ગયું હોય તો કેકની ઉપર એવું આવે તેમ ત્રણ સફેદ બદા કાગળને ગાળ કાપીને તેની ઉપર માખણ લગાડી એ માખણવળુ પડ કેકને લાગે તેમ તે કેકની ઉપર મુકવું, તેમ કીધાથી કેક ઉપરથી વધારે ડાળતું અટકશે અને અદરતું કાચું રહેલું બરાબર જીવનયને એ કાગળ ડાળ જાય તો એ મુજબ માખણ લગાડેલાં કાગળે અવારનવાર બદલ્યા કરવા અને કેક બરાબર જીવનયને કાઢવું. કોઈ પણ બીજાં મોટાં કેક અથવા પુડીંગ અંગૂચી કાચું જ હોય અને ઉપરથી જરૂરી લાલ વછ જાય તો તેની ઉપર પણ ઉપલીજ રીતે

માખણ લગાડેલાં કાગળો મુકવા કરવાં. પણ પશ્ચમકેક યા ખીજ કોઈપણ ચીજ લુંગવા આવે કે હમેશ હેઠેના ઇંગાર ઓછા કરવા. કારણ હેઠેથી જલદી ડાજી જાય છે. તો પણ લુંગવા મુકવા પછી પેહલે તો બગબરજ ઇંગાર હેઠે રાખવા જોઈએ, કાંકે પેહલે એમ તાપ લાગ્યાથી લુંગવા મુકેલી ચીજ ઉપસીને બરાબર ખીલી આવે છે અને પેહલે હેઠે બરાબર તાપ લાગતો નથી તો પછી જોકે લુંગાય છે ખરું, પણ ખીલ્યા વગરનું એસી ગયલુંજ રહી જાય છે. જ્યારે બરાબર ખીલે અને પછી લગભગ થવા આવે ત્યારેજ કોઈખી ચીજમાં છરી અથવા સળા ખોસીને ઉપર લખ્યું છે તેમ તપાસવું, ઉતાવલ કરીને જલદી તેમ ભાકવું નહી. કારણ તેમ કરતાં લુંગતી ચીજની ઉપરની સપાટી ફાટી ગયાથી તે માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઈ ખીલેલું હોય છે તે અપટલને એસી જાય છે અને તે પછી તે પાછું ઉપસવું નથી. બધી ઇંગ્રેજી મીઠાઈ ભઠ્ઠીમાંજ સારી લુંગાય છે તોય ઉપર લખેલી રીતે તંદુરમાં પણ લુંગાય છે, તેમજ ચુલા યા મોટી સગડી ઉપર લુંગવા માગ્યે તો તેમ પણ સેહલાઈથી બની શકે છે. જો સ્પંજકેક મોટાં બનાવવાં હોય તો તદ્દનજ કલક ભરેલી લંગડી અથવા વાટીને ઘણું પુરવું માખણ લગાડવું અને એ સ્પંજકેક લુંગવાં ખીલે છે માટે એની મેળવણીથી વાસણને પોણુંજ ભરવું પછી એ મેળવણીવાળાં વાસણને ચુલા ઉપર મુકવા અથવા તો તે જોટલું માટું હોય તેટલીજ મોટી સગડી ઉપર મુકવા માટે મેળવણી તૈયાર થવાની આગમઅથી ગામડી કોલસા સળગાવીને ઇંગાર તૈયાર કરી રાખવા અને તેમાં હેઠે પાંચઘને સરખા મુકી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલું વાસણ મેલી ઉભળેલાં સાફ મોટાં ઠીકરાંને તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકીને લંગડી ના વાટી જોટલું માટું હોય તેટલાંજ મોટાં પોલાંનાં વળાને ઠીકરાંની ઉપર મુકીને તેમાં પેહલે ઇંગારને જરા પાંચરેલા મુકવા અને ઉપર લખ્યા મુજબ કેક ઉપસે પછી હેઠેના ઇંગાર કાઢી નાખીને ઓછા કરવા. પણ કેક ઉપસ્યા પછી ઠીકરાંની વચમાંના ઇંગાર ખસેડીને બોરડુ પર કરી જરૂર પડે તેમ જ્યાંથી કેક શીકું રહેલું લાગે ત્યાં વધુ ઇંગાર રાખી બધેથી એક સરખું લાલ લુંગવું. અને તૈયાર થવા આવેને ઉપલી રીતે છરી ખોસીને તપાસવું અને લાલ થઈ જાય તો એની ઉપર પણ માખણ લગાડેલું કાગળ મુકવું. હમેશ

મેળવણી ભરેલાં વાસણુ જેટલી મેટીજ સગડી યા ચુલો વપરવો
 જોઇએ કે તેથી ફરતી બધી બોગડુપરથી કેક બરાબર ભુંજાઇને
 લાલ થાય. જો બરાબર તજરીજથી ભુંજાય તો સગડી ઉપર
 વીસથી ત્રીસ મીનીટમાં એ સ્પંજકેક મળાઉં છું. ખીની ભુંજાઈને તૈયાર
 થાય છે. પ્લમકેક, ફીસમસકેક અથવા ખીજા એવાં કેક પણ સગડી ઉપર
 ભુંજવાં હોય તો લંગડી અથવા વાટીના તળીયાં જેટલું જાડું સફેદ
 કોઈ કાગળ ગોળ કાપી તેને પુગતું માખણ લગાડીને ઉઠે તે મુકવું
 અને ફરતું પણ એવુંજ માખણ લગાડેલું કાગળ મેલી ઉપરવાળા માટે
 જગ્યા ખાલી ગાખી મેળવણીથી પાછું ભરીને ઉપર સ્પંજકેક
 ભુંજવા લખેલું છે તેમજ એ કેકને પણ ભુંજવા મુકવું. પણ એ
 કેક સ્પંજના જેટલાં જલદી ભુંજાયે નહીં, એને મુજતાતો બેથી
 ત્રણ કલાક લાગશે. માટે તે પ્રમાણે એની ઉપર તેમજ ઉઠે અવારનવાર
 ઇંગાર મુકતાં રહી જાણે નહીં માટે સંભાળથી બરાબર ભુંજવું અને
 ઉપર આઈ િંગ પાંચરવી હોય તો કેક તૈયાર થયા પછી વાસણુમાંથી
 કાઢીને ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કાચેલી છરીવડે સફાઈ કરી સરખો
 કાપી કાઢ્યા પછી ઉપર આઈ િંગ પાંચરીને પાછું વાસણુમાં મુકીને
 ચુલા યા સગડામાંથી ઇંગાર કાઢી નખીને પછી ઉપર ઠીકઠું ઢાંકી
 ઘટે તોજ ઘણા મેજ ત્રીણા ઇંગાર ઉપર ગાખીને આઈસીંગને
 મુકવવી. લંગડી યા વાટી જેટલી મોટી સગડી તજીજ ગાય તો પછી
 મોટા મુકામાં જગ વધારે રાખ ભરીને તેની ઉપર ભુંજવું. કોઈ
 પણ જોતનાં પુડીંગ દીશમાં ભગવાને બદલે એમ સગડી અથવા
 વાટીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર જુલું ચકાસે તેમજ કોઈ પણ
 જાતની ખીસ્કીટ યા નાનાપટાઈને મોટી કલઈ ભરેલી તદ્દનજ સપાટ
 તળીયાં ની કથરોટ યા થાળીમાં પાંચરીને છુટ્ટી છુટ્ટી મુકીને તેની
 ઉપર ખીજા એવીજ થાળી ઉલટી ઢાકાને જમીનપર રાખ પાંચરીન
 પછી તેમાં ઇંગારને પાંચરીને મુકી ત્રણ યા ચાર ઇંટ મુકીને પછી
 તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે જુલું ચકાસ છે. પણ ઇંટ યા તળીયાંને
 બદલે કદખી પથર મુકવા નહીં, કારણ તાપ લાગ્યાથી પથર
 ફાટીને ઉડશે.

પુડીંગ દાઈફલ.

રાજખેરી જામ રતલ ના, છુદેલી ખાંડ રતલ ના, મીલનો
 પેહલાં નાંખરનો ઘઉંનો આટો નાળા ૪, સોણું નાણું ૬૫ શેર

૧૮, તાજાં ઇંડાં ૫ તથા બીજાં ૧ ઇંડાંની દાળ, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧૮, Brown & Polson's કોર્નફ્લોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બદામનું તથા ગોલાબનું ઍસેન્સ દરેક ટ્રીપાં ૭, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને તેનો રંગ બદલાય નહીં તેમ સેજ સેકીને સુકા કરવો. પાંચ ઇંડાંની દાળને કલક ભરેલાં વાસણમાં ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કદળુ મૂક ચઢાવવો. પછી નવટાંક ખાંડને જરા જરા ફેરી દાળમાં બધી બરાબર ભેળીને એમજ જરા જરા આટો નાખી ચંદરેક મીનીટ જોરથી ઘુંટવા પછી સફેદી મેળવવી અને નવથી દસ ઇંચના વ્યાસનાં સપાટ તળીયાંના કલક ભરેલાં ઠાંકણુ યા થાળાને પુગ્ગું નાખણુ લગાડી તેમાં એ મેળવણી રેડી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બટ્ટી, તંડુર, સમ્રડી અથવા ચુલા ઉપર ભુંજવું અથવા તેમાં છેલ્લે ભાંયપર રાખ પાંથરી ઇંટ યા નળાગં મુકીને તેપર ભુંજવા લખેલું છે તે રીતે ભુંજવું. પણ એમ છેલ્લી રીતે ભુંજવા માટે હેડે ઉપર છુટા છુટા અને થોડાજ ઇંચાગ મુકવા. કારણ એ કેક પતણું હોવાથી જલદી ભુંજાયે. ભુંજાયને કેકને કાઢવું અને ટુકું થાયને તેનાં એક પડની ઉપર જામ ચોપડીને આમલેટની કાની ગોળ વીટાળી છુટી જાય નહીં માટે ઝીણું સફેદ કાગળમાં થોડીવાર વીટાળા રાખવું. ત્યાર બાદ એ કેકનાં રોલનાં સરખી આડધી ઇંચ જલદી બધી કાતરીઓ કાપી તેને ખીલારની દીશમાં અકેકની પાસે સરખી ગોઠવીને મુકવી અને પેલી બાકી રહેલી ઇંડાંની એક દાળને ખાવાના કાંટાથી એક કલકવાળા નાની તપેલીમાં ખુબ તરેહ દોઢવી પતળી કરીને તેમાં કોર્નફ્લોઅર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી ખાંડ મેળવી ધીમે બળને મેલી ઘુટવા કરવું અને દુધપાક જેવું પતણું કસ્ટર થાયને ઉતારીને ઍસેન્સ ભેળી એ કસ્ટરને આધસમાં મુરા ઠંડું કરી દીશમાં મુગેલી કાતરીઓની ઉપર રેડી તેમાં થોડું મચે પછી ખવું. એ પુડીંગને ભુંજવું હોય તો બધું ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું પણ કસ્ટરને ઠંડું કરવું નહીં અને એ બધું સમાય તેટલાં પાછદીશ યા લંગડીને જરા માખણ ચોપડી તેમા રોલની બધી કાતરીઓ ગોઠવીને તેની ઉપર કસ્ટર રેડી માટે પચાવ્યા પછી હેડે ઘણાજ સેજ ત્રણ ચાર ઇંચારની ગાંઠીઓ.

છુટી છુટી મુઠી ઉપર ઠીક્રું લકાને તેની ઉપર ઇંગાર મુઠીને બરાબર લાલ લુંજવું. કોનફ્લોઅરને બદલે ઘઉંનો પેહલાં ન બરનો આટો પણ ચાલશે.

પુડીંગ તાપીયોકાનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાપીયોકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ અપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજાં ઘોઘ ઇંડાં પાણીમાં બાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કઢી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં દુધ નાખી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને જરા નરમ થાયને ખાંડ ભેળીને ઘુંટયાજ કરી કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી ઇંડું થાયને ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે એ તથા જાયફળ મેળવી પાછદીશ અથવા લંગડીને પુરવું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદુર યા સગડી ઉપર જુજી ઇંડું પડેને રાજબેરી યા બીજી કોઈ પણ જાત સાથે ખાવું.

પુડીંગ તાપીયોકાનું ૨ જી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, તાપીયોકા રતલ ૦૧, સોજું માખણ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, ઝંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ઘોઘ કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં એક શેર સોજાં ગાળેલાં ઇંડાં પાણીમાં બાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણી સાથે એ કફરા પાડી પછી ઇંગારે ઘુંટયા કરી કઠણ થાય ને ઉતારવું. પછી ખાંડમાં કચરો હોય ને બરાબર કઢી સાફ કરી તદ્દન સાફ તપેલીમાં દુધને એક કફરો પાડી માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણ ચાર કફરા પાડીને ઉતારી ઇંડું થાય ને તાપીયોકાવાળા તપેલીમાં નાખવું અને ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાહવીને એ તથા બાકીનો બધો સામાન તાપીયોકા સાથે બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાછદીશને માખણ લગાડી પફ પેસ્ટ આગે ચોપડીમાં છાપેલા છે તે ૦૧ ઇંચ જઘો બનાવી

દીશમાં સરખો મેલી કીનારી છરીવડે સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં અમથીજ મેળવણી ભરીને બાફવું, એ બાફેલું પુડીંગ વધારે સારું લાગે છે. લાલ પુડીંગ પસંદ હોય તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં ફરીના મુરખ્યાનો ધાડો શીરો નાના એ અમચા મેળાને પછી ભરવું, તેથી સ્વાદ પણ સારો થાય છે.

પુડીંગ ટામેટો.

પાકું પણ કકણ વચલાં ટામેટાં રતલ ૧, ગોસ્તનો બારીક છુંડેલો ખીમો રતલ ૦૫, કાંદા નવટાં ૫, પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પ્સ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૨૫, એક દીવસનાં વાસી પાંઉના ગરનો બુકો તોળા ૨, વેલાતી સૌસ નાના અમચા ૨, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સેલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી અમચી ૧.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી ખીમો સાથે એ કાંદા, સૌસ, સેલરી, સપાટ ભરેલી એક અમચી નીમક, મરી તથા વાસી પાંઉના ગરનો ભુકો બધું બરાબર મેળવવું અને આખે વીવીધ વાંનીમાં પીચ, અમીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામેટાંને છોલી ઘણી ચાલતી છરીવડે સફાઈથી બધી ૦૫ થી જોટલી જાડી સરખી કાતરીએ કાપવી. પછી એ ઉપલો બધો સામાન સમાય નેટલાં ઉંડા પુડીંગ દીશમાં ટામેટાંમાંથી અડધાંને હેઠે પાથરીને મુકી તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવીને પછી એની ઉપર અડધી ખીમાંની મેળવણી ખાંચરી પાછું એજ રીતે ટામેટો, ખાંડ તથા ખીમાંની મેળવણી મુકી છેલ્લે પાંઉનું કમ્પ્સ પાથરીને તેની ઉપર છેટે છેટે થોડું થોડું કરી બધું માખણ મેલી ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

પુડીંગ તીપ્સો.

આખે ચોપડીમાં સ્પંજકેક ૨ જીનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય નેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના ગોળ

દાખડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુરીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટો ચા તંદરમાં સરખું લાલ બુંજને દાખડા નાંચી કાઢવું. પછી થેડી નવી બદામની ખીજને છાલી થોડા નુછીને તદ્દન કોરડી કરી તેની સ્લાક્ષ કાપીને તેને કેકની ઉપર તેમજ આસપાસ બધે સરખી ખોસી આમે ચોપડીમાં કેક તીપ્સી છાંલું છે તે મુજબ એમાં પણ દારૂ પચાવ્યા પછી આમે ચોપડીમાં દુધપાક, પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ બનાવવાની છાપેલી છે તેમાંનું કોઈ પણ એક બનાવીને કેકની ઉપર રેડવું. એ કેક મીનારાના આકારનું બનાવવું હોય તો એકસરખી ઉંચાઈનાં પણ નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ચાર સ્પંજકેક ઉપર મેળવણીમાંથી બનાવવાં અને હેઠનાં મોટાં કેકની ઉપર તેનેથી ઉતરતાં કેકને બેસતું કરવા માટે મોટાં કેકની ઉપરનો બુંજબસો લાલ ભાગ ખીજાં કેકના ધેરાવા નેટલો વચમાંથી છગવડે સફાઈથી જરા કોતરીને કાઢી નાખી ઇડાંની સફેદીવડે ખીજાં કેકને તેની ઉપર વળગાવી એજ રીતે ત્રીજું અને તેની ઉપર ચોથું કેક બેસતું કરવું. તેમ કીધાથી જાણે એકજ મીનારા જેવું આખું લાન કેક દીશયે. તે પછી એમાં પણ ઉપલીજ રીતે બદામની સ્લાક્ષ ખોસી દારૂ પચાવ્યા પછી દુધપાક, કસ્ટર અથવા ક્રીમ જે ગમે તે એક પુરતું બનાવીને ઉપરથી રેડવું. એકજ કેક હોય તો તેની વચમાં કપીયા નેટલો મોટો સરખો મોજા ગાળો છેક હેઠે સુધી સફાઈથી કોતરીને પછી દારૂ પચાવીને છેલ્લે જે રેડવું હોય તે ઉપરથી રેડવું. તેમ કીધાથી કેકનો અંદરનો ભાગ પણ નરમ થયે. એમાં વાસી કેક પણ ચાલશે.

પુરીંગ તીપ્સી ૨ જી.

આમે વીવીધ વાંતીમાં સ્પંજકેક પહેલું છાપેલું છે તે રીતે આઠ ઇડાંનું આઠાનું બનાવેલું સ્પંજકેક, રાઈજરી અથવા મીનગેજ જામ રતલ ૧, સોજી માખણ તથા ખાંડ દરેક ચેર ૦૧, બારીક છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજી તાજી દુધ ચેર ૨૧, તાજાં ૩ ઇડાંના દાળ તથા પ ની સફેદી, શરી અથવા ઝેડી વાઈનગ્રાસ ૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧૧, ઍસેન્સ આવ રોજ દીપાં ૬, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

સ્પંજકેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેનાં એક પડ ઉપર માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જામ લગાડવી અને એ બધું ભરતાં બે આગળ બેટલુ અધુરું રહે તેટલાં ઉંડાં તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં બોલની અંદર પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં એ બધી કાતરીઓ સરખી ગોઠવીને મુકીને તેની ઉપર ફરતો બધો દારૂ રેડવો, પછી સવાથેર દુધમાં એક પાથેર ખાંડ નાખી ઘડાંની ત્રણ દાળને ખાવાના કાંટાવડે જુબ દોહવી ત્રણ સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભીળીને દુધમાં અશબર મેળવી ચુલે મન્યમ બળને ઘુંટી પતળું કસ્ટર થાયને ઉતારીને બોલમાં ભરેલાંની ઉપર રેડી બધું માહેપચે પછી બોલની ઉપર બીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બારીને પછી ઠંડું પડેને આખુંજ પુડીંગ બીલોરનાં ઉંડાં દીશમાં ઉલટાવીને કાઢવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલી ઘડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકી રહેલા બધા સામાન સાથે કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં ભીળીને ચુલે ઘુંટી દુધપાક જેવું ઘાડું એ કસ્ટર્ડ થાયને ઉતારી છેલ્લે ઍસેન્સ તથા એળચી જન્યફળ ભીળી કડુ થાયને પુડીંગની ઉપર બધું રેડવું એ પુડીંગ મજાલું થાય છે. બાકેલાં પુડીંગને આમસમાં ઠંડું થીયા પછી કાઢીને કસ્ટર્ડ પણ એમજ આમસમાં ઠંડું કરીને પછી ઉપર રેડ્યાથી પુડીંગ વધારે સારું થાય છે.

પુડીંગ તીપ્સો ૩ જી.

સ્પંજકેક ૨ જી આમે ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલાં સામાનજી છાલકું મોટું બનાવેલું સ્પંજકેક ૧, આમે ચોપડીમાં ક્રીમ ઇટેલ્યન ૨ જી છાપેલી છે તેમાં લખેલા સામાનની બનાવીને તૈયાર કીધેલી ક્રીમ રાજબેરી; ગ્રીનગેજ, ઍપ્રીકોટ અથવા પીચની જામ અથવા પીચનો મુશ્ખો એ પાંચમાંનું જે તે એક રતલ ગા, દેરીની દુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ગા, છુદેલી ખાંડ શેર ગા, શેરી યા બ્રેડી વાઇનગલાસ ૧૫, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧.

સ્પંજકેક છાલકું અને મોટું બનાવેલું આખુંજ રાખવું અથવા તેની કાતરીઓ કાપવી અને જામ હોય તો તેને એમજ કાતરીઓની ઉપર એકજ પડે ચોપડવી પણ કેક આખું હોય તો તેની ઉપર તેમજ બધે ફરતી ચોરડુપર સફાઈથી ચોપડવી. પણ

મુરખ્યો કાંઈ એમ ચોપડી શકાય નહીં માટે તેને લાકડાં યા રૂપાંન ચમચાથી ભાંજી મેળવી જામ જેવો કરીને પછી તેને એમજ ચોપડવો. પછી ખીલારની ઉંડી દીશમાં આખું કેક મુકવું અને કાતરીઓ હોય તો સફાઈથી સરખી ગોઠવીને પછી તેની ઉપર બધો દારૂ રેડીને માહે પચાવવો. ત્યાર બાદ કીમ ઇલેક્ટ્રન ૨ જીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે કીમ બનાવીને તૈયાર કરી કંડી થાય ને તેમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલીને દીશમાંનાં કેકની ઉપર તેમજ બધે ફરતી રેડીને તે બંધાવા માટે દીશને આઈસમાં મુકવું પણ માહે પાણી ભરાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને બરાબર કાણુ થાયને બાકી રહેલી બે ભાગ કીમને એજ રીતે કેક પર રેડી બંધાઈને કાણુ થવા દેવી. તેટલાં પેલી દુધની અડધા શર કીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા નાખી જરા ધુંદીને કેકની ઉપર તેમજ બોરડુ પર સફાઈથી ચોપડીને તુર્ત ખાવું. એ પુડીંગ બાણું સરસ લાગે છે.

પુડીંગ તીપ્સી ૪ થું.

આએ ચોપડીમાં રૂપંજકેક પેહલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલા સામાનનું એક ઉંચું મોટું રૂપંજકેક બનાવી લુંછને તૈયાર કરવું. પછી આએજ વીવીધ વાંનીમાં આઈસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે પ્રમાણે અડધો રતલ ખાંડની ગોલાખી રંગની આઈસીંગ બનાવીને તેને કેકની ઉપર તેમજ ફરતી બોરડુ પર સફાઈથી પતળા ચોપડીને પછી તે બંધાયને કેકની બધી અડધી ઇંચ જાદી આખી ગોળ કાતરીઓ સફાઈથી સરખી ગરમ છરીવડે કાપી તેનાં અડેક પડની ઉપર રાજબેરી, સ્ટ્રોબેરી અથવા ગ્રીનબેરી જામ ચોપડી તેની સાદી બોરડુ પર નોંધ્યો અથવા મેરેસશીનો દારૂ થોડો રેડીને પછી બધી કાતરીઓને પાછી અડેકની ઉપર મુકીને પાણું આખું કેક કરવું અને તેને ખીલારનાં ઉંડાં દીશમાં મુકી દરીની તાજ કાણુ કીમ ભરેલી અડધા શરમાં ધુંડેલી ખાંડ એક પાથેર તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા તથા ગોલાખનું એસેન્સ થોડાંજ ટીપાં ભેળીને કેકની ઉપર રેડી દીશને આઈસની ઉપર મેલી પુડીંગને કંડું કરવું. એનો ટેસ્ટ બણો સારો થાય છે. નોંધ્યો અથવા મેરેસશીનો દારૂ નહીં હશે તો બ્રૅડી યા શ્રેરી ચાલશે.

પુડીંગ દેડી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ; સુકી માટી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦૧, કોઈ પણ જાતનું શરબટ પાથેર ૦૧.

દરાખને ઘોઈ ગુછીને કોરડી કરી માટીમાંથી કરીયા કાઢી નાખવા. પછી આટામાં માખણ ખરાબર મેળવી બધા સામાન માહે મેળવી એક ઉંડા વાસણમાં મેળવણી ભરી સફેદ ઘાતા જદાં કપડાંના કટકાને પાણીથી બીનવીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટી વાસણની ઉપર બાંધીને મધ્યમ ભટ્ટી થા તંદુરમાં જુએવું.

પુડીંગ ધાંનવરધનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧૧, સોજા ખાંડ શેર ૦૧, ધાંનવરધ તોળા ૫, ઓરેંજ થા માલુંગાંના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જમફળ તોળો ૦૧, નવી સોજા બદામની ખીજ ૩૦, એડી નાના ચમચા ૨, તાજાં ઢાંડાં ૩, માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી ધાંનવરધને ચુંઠી સોજા ઘોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મેલવું અને પાણી સુકાયને માહે ખાંડ તથા દુધ મેળવીને છુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને માહે બધા સામાન તથા નવટાંક માખણ મેળવી પાઈદીશ અથવા લંગડી કે વાટીને પુરવું માખણ ભગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં બખયા મુજબ જુએવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો થાય છે. પુડીંગ લાલ કરવું હોય તો પુડીંગ તાપીયોકાનાં ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં કેરીના મુરખ્યાનો નાનો દોઢ ચમચો શીરો ભેળવો.

પુડીંગ નાળીયેરનું.

ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણુંજ ખારીક સફેદ ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧,

નવી બદામની ખીજ શેર ૦, કન્ટ દગખ નવટાંક; ઑરેંજ અથવા માણુંગાંતા સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, છુદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જ્યેષ્ઠ તોળો ૦૧, ખોખરી કીવેલી કુવેસીદ તોળો ૦૧, સોણું તાણું દુધ શેર ૦૧૧, તાજાં ઇંડા ૬, લીંચુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ તથા એકના રસ, લગાડવાનું માખણ અથવા મુજખ.

બદામને છાલીને છુદવી. કન્ટને સાફ કરી ઘાઇને કોળી કરવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાટાથી ખુબ તરેડ દોડવી અને સફેદીને કઠણ કઠ મટાવવો. પછી માખણ સાથે ખાડને સોણું તપેલીમાં ચુલે મુકી બધું પીગળેને ઉતારવું અને ટુકડા થાયને તેમાં ઇંડાંની દાળ ભેળવી અને નાળીયરેને મોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે બારીક પીસી તેમાં પેલસે દુધ અને પછી ખીજો બધો સામાન અકેક પછી ભેળી છેલ્લે સફેદી ભેળવવી અને એ ભેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા વાટી કે લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ સાફ લાગે છે.

પુડીંગ નાળીયેરનું ૨ નું.

ઉપર નાળીયેરનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ખમણેલું નાળીયેર, સોણું માખણ તથા ખાડ દરેક રતલ ૦, તાજાં ઇંડાંની દાળ ૬, શેરી યા ઐડી નાના ચમચા ૩, સોજા ગોલાખ અથવા ઑરેંજકલાવર વોટર ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ તથા ૫૬ પેસ્ટ અથવા મુજખ.

ખમણેલાં નાળીયેરને તદ્દન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાટાથી ખુબ દોડવીને તેમાં અકેક પછી બધો સામાન ભેળવો. પછી આથે એપડામાં ૫૬ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦૧ ઇંચ પતળો વણી આથે ભેળવણી સમાય તેટલા પુડીંગ નીશને માખણ લગાડી તેમાં તળીયાથી છેડ કીતારી સુધી મુકીને ઉપરથી સરખો ૫૬ પેસ્ટ કાપીત માટે ભેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ૫૬ પેસ્ટ વગર લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાયે. ઑરેંજકલાવર વોટર ૫૬ નહીં હોય તો તે લેવું નહીં.

પુડીંગ પઢિવાનું.

ચુંડેલા સોજા નવા પકવા માપેલી ટીપરી ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧૧, નળી બદામની ખીજ; કરેટ દરાખ તથા માખણ દરેક શેર ૦૧, ચીનાઈ ચવચવના; આરેંજના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તોળા ૫, છુંડેલી એલચી તોળો ૦૧૧ તથા જાયફલ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૫, બ્રેડી તથા સોજો ગોલાખ દરેક નાના ચમચા ૩, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલીને સ્લાઈસ કાપી અથવા છુંડવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પકવા જ્યા સુધી મજાહત સફેદ થાય ત્યાં સુધી ઇંડાં પાણીથી ઘાઇને પછી સાફ ચોયાંમાં નાખી અંદર બેસી ચટ્ટી ગ્રાબી મુકીને તેની ઉપર વજન મેલી પાણી કાપી નાખીને તરડા કરવા. પછી દુધને કલ્હ ભરેલા પાટીવામા ટેડી બુલે લેંસર ગુદી માટે બગાજ એક કકરો પડેને ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી રોજી કરીને માટે તે ભેળીને દુધને એક પાથેર જેટલું બાળીને એક શેર રાખીને ઉતારી ઇંડું થાયને તેમાં પકવા તથા ખીજો બધા સામાન બરાબર ભેળવીને એ કલાક લોકી રાખ્યા પછી પાઈદીશ અથવા લંગડી કે વાટીને પુન્ટું માખણ લગાડીને તેમાં ભેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી થા તદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર મુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહતું થાય છે. લાલ પુડીંગ સાફ લાગે છે માટે તેવું કરવું હોય તો ભેળવણી કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી પુડીંગ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટા ખીમાનું.

સોજું નરતુ નકી ગોરત ગતલ ૦૧૧, આખે ચોપડીમાં પટેટા મરડ છાપેલા છે તે મુજબ મરડ કાઢેલા પટેટા ગતલ ૦૧, રાંદા નવટાંક, આદુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, કાયમીર ગુદી ૬ ના પાદડાં, માટા લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, કુદનાના પાદડાં ૧૨, ખારીક કાપડી સલરી તથા પારર્ધી દરેક

ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૫, નીમક; ધી તથા વેલાતી સોસ ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં, દુદનાનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને ખારીક કાપવું આડુ લસણને છોલીને ઘણાજ ખારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ખારીક ભુકો કાપી જરા ધીમાં શીકો લાલ રગનો તળવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘોષ થોડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી અર્ધકચરું બહારી કાઢી ઠંડું પડેને ચાલતી છરીવડે ઘણુંજ ખારીક ખીમા જેવું કાપવું. પછી પટેટામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ત્રણ તોળા ધી તથા અડધા તોળા નીમક નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ઇંડાંની ઘાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢવી માહે બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલો બધો સામાન તથા અડધા તોળા નીમકને કાપેલાં ગોસ્તમાં મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો સોસ માહે નાખી બધો સામણુ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરવું ધી લગાડીને તેમાં પટેટાની મેળવણી અડધી હેઠે પાંચરીને મુકી તેની ઉપર ગોસ્તવાળી મેળવણી બધી પાંચરીને મેલીયા પછી બાકી રહેલી પટેટાની અડધી મેળવણીને તેની ઉપર સફાઈથી સરખી પાંચરવી અને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સગડીની ઉપર છુંજવા મેલી હેઠે ઉપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતાં રહીને બરાબર લાલ છુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું.

આસે વીવીધ વાંતીમાં પટેટાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો તોળા ૭, સોણું તાણું દુધ શેર ૧, ઝેરી યા ઝેડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, ઓરેંજ માર્મલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લોણુ ૧ ની છાલ, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

આગને મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા દુધ સારીકાની મેળવવું અને બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં છાલ સાથે એક કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી છાલ કાઢી નાખીને એ કકડવું દુધ

જગ જરા કરી આટામાં બરાબર મેળવી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી ઉલાવ્યા કરવું. પછી એમાં બધા સામાન ભેળા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દોશ અથવા વાદીને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું ૨ ભું.

ઉપર પટેટાના આટાના પહેલાં પુડીંગમાં લખ્યા જેટલા આટાને કાડીનાં માટાં બોલમાં નાખી જરા દુધમાં બરાબર મેળવીને ઘટ નેવું કરવું. પછી સોજાં તાજાં અડધો શર દુધનો કકરો પાડી જરા જરા કરી બધું એ મેળવેલા આટામાં બરાબર ભેળવું. પણ પુડીંગ વધારે સાફ કરવું હોય તો દુધમાં મેળવેલા આટામાં અડધો શર ભરેલી દરીની કીમને ઠંડીજ ભેળવી. પછી તાજાં છ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તે મેળવણીમાં ભેળા મીઠાસ પુરતી ખાંડ મેળવવી. ત્યાર બાદ એક ગોળ મોલડને માખણનું જાડું પડ ચોપડી સુધી ઓરેંજના વેલાતી મુરખ્યાના ઝીણા કટક તથા કીસમીસ દરાખને ખપ જોગી લઈ તેને મોલડમાંનાં માખણમાં સરખી હારમાં ખોસી અંદરથી તે નીકળી જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને માહે પુડીંગની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી માખણ લગાડેલું સફેદ કાગળ ઉપર મેલી અપટ ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી મોલડનું ઢાંકણ હેઠે આવે તેમ એક રકાખીમાં મોલડને ઉલટું મુકવું અને ઉંડાં તપેલાંમાં થોડું પાણી કકડાવીને તેમાં એક આન્ની અથવા એવુંજ બીજું કાંઈ મુકીને તેની ઉપર મોલડ મેલેલી રકાખી બરાબર એવી રીતે ગોઠવવી કે ઉકળવું પાણી મોલડ સુધી પુગે નહી. બીજા ચુલા ઉપર પાણી કકડવું તેવાર રાખવું અને તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તેમ પેલું કકડવું પાણી માહે ઉમેર્યાં કરવું. બેથી ઉઠી કલાકે પુડીંગ બરાબર બકાય પછી સંભાળથી ઉલટાવીને આખું કાઢવું.

પુડીંગ પટેટાનું.

રૅડ કરંટ જૅલી રતલ ૧, આએ ચોપડીમાં પટેટા મેશડ છાપેલા છે તે મુજબ મેશડ કીચેલા પટેટા તથા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, ઓરેંજ યા માલુંગાંના મુરખ્યાના ઝીણા

કરકા તોળા ૫, તાળાં ઇડાં ૬, ઊંડી લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણુ ખંપ મુજબ.

કલ્લ ઊરેલી તપેલીમાં ખાંડ તથા માખણુ નાખી તેમાં પટેરા મેળવી કેક ઘુંટવાના શેટાવડે ખુબ ઘુંટી અકેક ઇડાંને ભાંજી માહે સારીકાની બધાં ભેળીને પછી બાકીનો સામાન મેળવવો અને એક માથડને પુરવું માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી આગે ચોપડીમાં પુડીંગ અનેનાસનું પેહલું છાપેલું છે તે મુજબ બાકીને ઠંડું થાયને કાઢ્યા પછી જલ્દીને ત્રાંખાની કલ્લવાળી નાની તપેલીમાં ઇંગારે પીગળાવીને પુડીંગની ઉપર રેડી મરજી પડે તો પુડીંગવાળા વાથણુને આધસમાં મુકી પુડીંગ ઠંડું કરીને ખાવું.

પુડીંગ પટેરાનું ૨ જી.

ઉપર પુડીંગ પટેરાના પહેલામાં લખ્યા મુજબના મેરડ પટેરા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૫, માખણુ રતલ ૦૫, કરંટ દરાખ શેર ૦૫, તાળાં ઇડાં ૬, ઊંડી લીકરગ્લાસ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી અમચી ૦૫, લગાડવાનું માખણુ ખંપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોષ ગુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોડવવી અને સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવવો પછી માખણુને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાવીને તેમાં પટેરા અને પછી ખાંડ ભેળી બાકીનો બધો સામાન અકેક પછી બધો બરાબર મેળવવો અને એક પુડીંગ દીશ યા લંગડીને પુરવું માખણુ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાદ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંડુર યા સગડી ઉપર જુવું.

પુડીંગ પટેરાનું ૩ જી.

આગે વીવીધ વાંનીમાં કેક પટેરા અથવા શકરકંદનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સઘળો સામાન તથા પટેરા લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરવો પણ પટેરાને તેજ રીતે ઇંગારે મુકી કેકને માટે લખેલું છે તેટલો બધો કાણુ કરવો નહી, જરા નરમ રાખીનેજ ઉતારીને તેજ પ્રમાણે માહે બધું મેળવીને ભઠી યા તંડુરમાં જુવું હોય તો પુડીંગ દીશને અને સગડી ઉપર જુવું હોય તો લંગડી

અથવા વાડીને પુરતુ માખણ લગાડીને તેમાં એ મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં અથવા એગડી ઉપર ઇગારે બુંજવું. પણ એને કેકનાં જેવું કાણુ સુકું કરવું નહીં; જગ નરમ જેવું રાખવું. એ પુડીંગ પટેટાનુંજ કરવું. તેમાં લખેલું છે તેમ શરકકંદનું એ પુડીંગ કરવું નહીં. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના ચુરખાનો ઘાડો શીંગે નાના હઠી ચમચા ભિળાયાથી પુડીંગ મળાડતું લાલ અને ચામ ટેરનું યજે.

પુડીંગ પનીરનું.

ત્રયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાની પનીર ૨૮૫ ગ્રામ, સુકાં પાંઉનું ફીમ એટલે કમ્પસ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કાણુ કંઈ ચગવી બેસા સામાન સાથે બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી એક ઇંચ અધુરું ભગવ તેટલાં પુડીંગ દીશ યા વાડી કે લંગડીને પુરતુ માખણ લગાડી તેના ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદુર યા ચુલા ઉપર બુંજવા મુકવું અને ઉપરી આવે તેવું હુત કરાવવું.

પુડીંગ પાંઉના ભુકાનું.

સોજાં સફેદ ગોટળાના પાઉની જરા જલ કાતરીઓ કાપીને રહેવા દષ ખીજે દીને તેના ગરનો બારીક ભુકો કરવા. પછી એક વચલાં પુડીંગ દીશમાં ઉપસા માટે ઉપરથી થોડી જગ્યા ખાલી રહે તેટલું લેવું અને તેમાં પુરતું માખણ ચોપડીને પછી તેમાં અડધી ઇંચ જલ પાઉના ભુકાનું ૫૬ મેલીને તેની ઉપર રાજબેરી જામ સપાટ ભરેલા નાના ચાર ચમચા સફાઈથી પાથરીને તેની ઉપર પાછું એમજ પાઉનું એક ૫૬ અને તેની ઉપર જલિનું ખીજું ૫૬ પાથરી છેલ્લું ૫૬ સફાઈથી પાઉનું પાંથરવું. તે પછી એક જો સોજાં તાજાં દુધમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના જે ચમચા ખાંડ ભિળા તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે બરાબર મેળવી થોડું થોડું કરી બધુ દુધ દીશમાં પચવું રેડવું. તે પછી મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં મળાડતું લાલ ભુકવું.

પુડીંગ પપાંઉનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, પાકાં મીઠાં પપાંઉના છોલેલા ૪૮૫ તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦, તાજાં ઇંડાં ૪, લીંછુ ૧ નો રસ, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

કલઈવાળા તપેલીમાં અડધા શેર પાણી સાથે પપાંઉના કટકા તથા તજ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે સુકવું અને પપાંઉ તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી માહેથી તજ કાઢી નાખી પપાંઉને ઘણું બરાબર ઘુંટીને તેમાં સાત તોળા ખાંડ ભેળા પાણું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તદન સૂકું થાયને ઉતારીને પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીનાં તળીયામાં પાંચરવું. પછી બાકી રહેલી ખાંડને દુધમાં મેળવી ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાટથી દોહવી સફેદીને કઠણ કઠુ અઢવીને એ બધાંને દુધમાં ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને દીશમાં પાંચરેલાં પપાંઉની ઉપર રેડી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. નાળાયેર નાખીને બનાવેલું હોય તેવો એ પુડીંગનો ટેસ્ટ લાગે છે.

પુડીંગ પાંઉનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧૧, સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પસ ઓટલે કીમ રતલ ૦, સોજી માખણ શેર ૦, ખાંડ તોળા ૫, છુંડેલું જયફળ તોળો ૦ ને વાળ ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, લીંછુ ૧ ની બારીક કપેલી છાલ, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૨૦ થી ૨૫, લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

કલઈવાળા તપેલીમાં દુધને એક કકડો પાડી માહે ખાંડ ભેળી ખીજ વણેક કકરા પાડીને ઉતારી કમ્પસની ઉપર રેડી માખણ ભેળાને ઢાંકી રાખવું અને ઠંડું થાય ને બાકીનો બધો સામાન ભેળા પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. આસે પુડીંગ ઘણું સારું થાય છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુખબાનો ઘાડો શીરો નાના બે અમચા મેળવીને પછી ભુંજ્યા કે બારીયાથી લાલ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

પુર્ણિમ પાંઉનું ૨ જી.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉના કાંથા કાપી કાઢીને બાકીના ગરની પતલી કાપેલી કાતરીઓ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦, તજનો બારીક પાઉદર જેવો છોકો વાળ રા, સોજી તાજી દુધ શેર ૦, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, આમંદ વોટર અથવા ઓરેંજ ક્લાવર વોટર નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૦ ની બારીક કાપેલી દાળ, સોજી માખણ તથા ખાંડ ૫૫ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે માખણ ચોપડવું. કરંટને સાફ કરી ઘાંધ ગુળીને કોરડી કરવી. પછી એક કલ્હાં ભરેલી તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને સારીકાની દાહવી તેમાં દુધ, લીંબુની દાળ, તજ તથા આમંદ અથવા ઓરેંજ વોટર બેળી મીઠાસ પુરવી ખાંડ નાખીને ઇંગારે દસ મીનીટ ઘુંટયા પછી ઉતારીને સોજી કલ્હાં ભરેલી ચારણીથી છાંડી કાઢવું. ત્યાર બાદ એક પુર્ણિમ દીશને પુરવું માખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર દરાખ બભરાવી એ રીતે પાણી દીશ ભરીને પેલી દુધવાળી મેળવણીને તેની ઉપર રેડવી અને તે બરાબર પચે પછી પુર્ણિમ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુગવું. ઉપર પુર્ણિમ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એની દુધની મેળવણીમાં કેરીના મુરખાનો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળવો.

પુર્ણિમ પાંઉનું ૩ જી.

કેક પટેટા તથા શકરકંદનું આગે ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલો બધો સામાન લેવો. પણ પટેટા અથવા શકરકંદને બદલે સફેદ પાંઉનો ગર ૦ રતલ લેવો, તેમજ દુધ પણ દોઢ શેર લખને તેજ રીતે એની મેળવણીનું પુર્ણિમ બનાવવું. ગમે તો ઓરેંજ, માણીંગાં યા ચવચવના ચીનાઈ સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા અથવા ક્રીસમીસ યા કરંટ દરાખ એ બધી ચીજમાંની ગમે તે એક પાંચ તોળાને પુર્ણિમની મેળવણીમાં ભેળવું. એ પુર્ણિમ ધણું મજાહનું થાય છે. એ પુર્ણિમની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પુર્ણિમ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એમાં પણ કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવવો.

પુડીંગ પાંઉનું સ્લાઇસ્ટ.

સોજી તોજી દુધ શેર ૧૧, ખાંડ શેર ૧૧૧ એક દીવસનાં વાસી પેટીનાં સફેદ પાંઉના ગરની ઘણીજ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧૦, નવી બદામની ખીજ તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક શેર ૧૦, તાજાં ઇડાં ૫, ઘણા સોજા ગોલાખ લીકરગ્લાસ ૧, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી થોડા નુછીને તદ્દન ઘારડી કરવી બદામને છોલી થોડાને બારીક સ્લાઇસ કાપરી પાંઉની ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપીને પછી ચારે બેરડુપરથી પોપડા કાપી કાઢી એ ગરની કાતરીઓ ઉપલે વજને લઇ તેનાં બેઉ પડની ઉપર બરાખ માખણ ચોપડવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોડવવાં પછી કલમ ભરેલી તપેલીમા દુધને એક કકરા પાડીને પછા ખાડને સાફ કરી માટે તે નાખી બીજા ચારેક કકરા પાડીને ઉતારી ઇંડાં પડેને માટે ગોલાખ મેળવી ઘણા પુગ્તો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા ભળવું આજુ વેનીલા હશે તો ભુંજવા પછી મુદલ ટેસ્ટ આવડે નહી. ત્યાર બાદ એ બધા સામાન કીનારીની પણ ઉપર આવે તેટલા એક ડિઝાં પુડીંગ દીશમા માખણ ચોપડીને તેમાં પેહલે હેઠે પાંઉનું એક પડ મુકીને પછી તેની ઉપર જરા બદામ દરાખ ભભગવી એ રીતે અડધું દીશ ભરીને પછી તેમાં દુધ ઇડાંવાળા મેળવણી થોડી રેડીને થોડા વખત રહેવા દેવું અને માટે દુધ પચી જાયને એજ પ્રમાણે પાંઉનાં પડ મુકી બદામ દરાખ ભભગવી જરા ભરાયને પાછું દુધ ઇડાંની મેળવણી રેડી તે પચેને એ રીતે બધું દીશ ભરી છેદલે રેડેલું બધું દુધ બરાબર પચી જાય પછી બાકી રહેલી બધી બદામ દરાખ ઉપર સરખી ભભગવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટીમાં અથવા તંદુરમાં મજાઉનું લાલ ભુજવું. અથવા ઉપલીજ રીતે પણ દીશને બદલે કલમ ભરેલી લગડીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજવું. પુડીંગ બરાબર લાલ થાયને ઉપર ખીજા થોડા ગોલાખ તથા વેનીલા છાટવું. મરજી પડે તો હેઠે પુડીંગ પાંઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ એ પુડીંગ માટે તૈયાર કીધેલાં દુધમાં કેડીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના હઠી અથવા ભળવા, તેથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પાંઉનું સેહલું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૫, ગોટલીનું અથવા પેટીનું સફેદ પાંઉ ૨૫૦ ગ્રામ, ચવચવના ચીનાઈ મુરખ્યાના ઝીણું કટકા તોળા ૪, સોજી બદામની બીજ તથા ક્રીસમીસ દગખ દરેક નવટાંક, છુંડેલી એલચી તોળો ૦૫ તથા જયફળ તોળો ૦૫, તાજી ઇંડા ૪, સોજી ગોલાખ નાના ચમચા ૨, બ્રેડી નાના ચમચા ૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧૫, સોજી માખણ અથવા માખણનું ઘી ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંડવી દરાખને સાફ કરી ઘાઈ જુઝીને કોટી કરવી. ઇંડાને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવાં. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને પાંઉના કટકા કરીને માહે ભીનવી રાખી તદ્દત પોચું થાયને સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ચાર તોળા માખણ યા ઘી મેળવું. અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછા બનાવવાની રીતમાં લખયા મુજબ જુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ મળહનું થાય છે, પણ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના એ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વચરે સારા ટેસ્તનું થાય છે.

પુડીંગ બન.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, સોજી વાસી બનની પત્થી કાતરીએ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ તોળા ૩, તાજી ઇંડા ૩, છુંડેલી એલચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૫.

પુડીંગનો બધો સામાન સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશમાં બનની બધી કાતરીએ ગોટલીને મુકવી. પછી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી દુધને એક કકરો પાડીને તેમાં ભેળી બીજ ત્રણ કકરો પાડીને ઉતારી કંકુ થાયને ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માહે ભેળી એલચી જયફળ નાખીને દીશમાં બનની ઉપર રેડીને એક કલાક રાખ્યા પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુંજવું.

પુડીંગ બર્ડેસ નૅસ્ટ.

સોજાં મોટાં ચાર સપરચનને છોલી ઝીણી છરીવડે વચમાંનો ડાંડો તથા ઠરીયા સફાઈથી કોતરી કાઢીને સપરચનને આખાંજ રાખી પુડીંગ દીશમાં સરખાં ગોઠવીને ઉભાં મુકવાં. ત્યાર બાદ આઝે વીવીધ વાંનીમાં પુડીંગ આરાફટનું, કૅનકેલૉઅરનું, ચોખ્ખાનું, ચોખ્ખાના આટાનું, પાઉનું સેહેલું, પટેટાનું, સાગુ ચોખ્ખાનું અથવા એવાં કોઈ પણ ખીજાં પુડીંગની મેળવણીને તૈયાર કરી તે ઠાચીનેજ દીશમાં મુકેલાં સપરચનની એક આંગળ જેટલી ઉપર આવે તેટલી તેમાં ભરીને પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. દીશને બદલે કલ્લઈ ભરેલી લંગડીમાં પણ એ પુડીંગ થશે.

પુડીંગ બર્ડેસ પુડીંગ પાઉદરનું.

Bird's Pudding Powder નામનો આમંદ, લૅમન, ઑરેંજ, ઑપ્રીકોટ, વૅનીલા, રાજબેરી, સ્ત્રૉબેરી ઉપરાંત ખીજા ધણી જાતના પાઉદરના સાજુના જેટલા દાખડા ત્રણ જુદા જુદા જાતનાં પેકેટ આવે છે, તેવાં એક પેકેટમાંથી ધણે બારીક પાઉદર સાડા ત્રણ તોળા નીકળે છે. તે પાઉદરને એક સોજાં બોલમાં નાખ્વા અને અડધા શેર સોજાં તાજાં દુધમાંથી નાના પાંચ ચમચા દુધને જરા જરા કરી પાઉદરમાં ચમચાવડે બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બાકીનાં દુધને કલ્લઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાથેર ખાંડ પીગળાવી તેમાં અડધા તોળો સોજાં માખણ નાખી ચુલે એક જોશ આપીને ઉતારી પેલા બોલમાંના પાઉદરની ઉપર રેડીદઈ ઝડપથી ચમચાવડે બરાબર મેળવી નાખીને એને તપેલીમાં નાખી પાછું ચુલે મુકી અડધી મીનીટ ધુંટીને ઉતારવું. અને પુડીંગ દીશ અથવા ખીજાં વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા સગડીની ઉપર મુકી પુડીંગ કઠણ થાયને પૂર્ત ઉતારવું. કારણ એ પુડીંગ સફેદજ રહે છે, લાલ થતું નથી માટે તેમ કરવા વધુવાર ભુંજવું નહી જો એ પુડીંગ ભુંજવાને બદલે જલ્લીની કાની બંધાયલું બેઠતું હોય તો ઉપર મુજબ બધી મેળવણી બેળાને તૈયાર કીધા પછી તેને ચુલા ઉપર અડધી મીનીટ મુકવી નહી પણ કઠણ થાય ત્યાંસુધી ધુંટીને

ઉતારી બીનવેલાં મોદડમાં ભરી એમજ બંધાયને કાઢવું અથવા આધસમાં મોદડ મુકી ઠંડું થાય ને કાઢવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં પુડીંગ સારાં થાય છે.

પુડીંગ બાદશાહ.

સોજીનું કઠણુ દહી શેર ૬, કરંટ દરાખ તથા મોટી કાળા સુકી દરાખ દરેક તોળા ૫, દેરીની દુધની કીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬, મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો તથા પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ઘણો સોજો ગોલાખ અથવા ઓરેન્જલાવર વોટર નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એલચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧.

બેઉ દરાખને સોજી ઘાઘ મોટીમાંથી ઠરીયા કાઢવા. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોઢવી સફેદીને કઠણુ કઠ અઢવવો. પછી દહીમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી કલ્લ ભરેલી ચાળણી યા બોયામાંથી છાંડી કાઢીને તેમાં અકેક પછી બધા સામાન મેળવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોતળું બાંધીને બાફવું.

પુડીંગ બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley નામનો પત્રાના ગોળ દાખડામાં વેલાતી આટો આવે છે તે તોળા ૬, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજીનું માખણ તોળા ૫, છુંદેલી એલચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજીનું તાજીનું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક ચમચી ૨, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૮, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધુ દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા માખણ નાખી ચુલે ઘુંટી કઠણુ થાયને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોઢવીને માહે એ તથા એલચી, જયફળ, નીમક, એસેન્સ સધળું બરાબર મેળવીને પુડીંગ દીશ અથવા કલ્લ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર છુંજવું.

એ પુડીંગ ગરમ હોય છે ત્યારે ઘણું ખેતુ જે છે પણ ટંકુ થયા પછી કઠણ થાય છે અને ટેસ્ટમાં સારું લાગે છે જમ મુરીને બનાવેલું વધારે સારું લાગે છે માટે તેમ કરવું હોય તો પહેલે હેઠે દીશમાં ગજબરી જમ બ રતલ પાથરીને પછી ઉપર મુજબની મેળવણી તેની ઉપર ભરીને ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના એ ચમચા મિશ્રવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાઝ વચ્ચે, પણ શીરો નાખે ત્યારે જમ નાખવી નહીં.

પુડીંગ બાર્લીનું.

સોણું તાણું દુધ ચેર બા, ખાંડ રતલ બ, પર્લબાર્લી તોળા ૪, માખણ તથા બદામની ખીજ દરેક તોળા ૩, છુંદેલી એલચી તથા જયફળ દરેક તોળા બ, તાજા ઇડાં ૨, મોઝે ગોલાખ તથા ઐડી દરેક નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

બદામને છોલ્લી ઘોઝ નુઝીને છુદવી. બાર્લીને ઘોઝને સવા ચેર ઇંડાં પાણીમાં બાર કલાક બીંધી ગળ્યા પછી એજ પાણીમાં ઇંગારે ઢાંકીને મુકી અને તદ્દન નરન થાય અને પાણી મુકાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી બળને કઘાડુ ગળી ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાય ને ઉતારી ટંકું પડે ત્યારે ઈંડાને ભાજી બાવાના ઝંઝાથી ખુબ દોહવીને એ તથા બીજો બધો સામાન બાર્લીમાં મિળા એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશ થા કકઠ બરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાનો એક ચમચો મિળવો.

પુડીંગ બાહાદુર.

સોણ તાણ દુધની દેરી ૧ કઠણ કીમ ભરેલી ચેર બા, રેતેદયા કેક તથા સેવૈય બીસ્કીટ દરેક રતલ બ, છુંદેલી ખાંડ ચેર બ, ઓરેંજના અથવા ચવચવના મુકા મુખખાના કીણા કટકા તથા કરંટ થા કીસમીસ દરાખ એ ચાગમાંથી જે તે એક ચીજ તોળા ૫, છુંદેલું જયફળ તોળા બા, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ વા ની છાલ, માખણ અપ મુજબ.

કલક બરેલી તપેલીમાં ફીમ તથા લીંચુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મેલી પીગળા જાયને ઉતારીને માહેથી છાળ કાઢી નાખીને રેતેકયા કેક તથા સેવાય ખીસ્કીટ મેળવી અને એમાં બધી ફીમ બરાબર પચે પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની ધુંદી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ બેઢને માહે બેળાને પછી ખાંડ તથા ખીજ બધી ચીજ એકેક પછી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને પુડીંગ દીશને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી. પછી જો એ પુડીંગ આખું જુડું કાઢવું હોય તો પત્રાના છલકા ગોળ કેક બનાવવાના દાખડાનાં તળીયાં તથા ચોરડુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગળ મુકીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઘ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં એજ રીતે કાગળ મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપરથી મજાહનું લાલ થાય તેવું લુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ધણો મજાહનો થાય છે. પણ વળા બે દીનના વાસી પુડીંગનો ટેસ્ટ તો તાજાં કરતાં પણ ધણો સરસ લાગે છે. કેક અથવા ખીસ્કીટ તૈયાર નહી મળે તો પછી આએજ બીવીધ વાંનીમાં ખીસ્કીટ સેવ્ય તથા કેક રેતેકયા પહેલું છાપેલું છે તે બનાવીને લેવાં.

પુડીંગ બેકવેલ.

સોજ ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, નવી બદામની ખીજ ૨૫, લગાડવાનું માખણ; રાજબેરી જામ તથા ૫૬ પેસ્ટ પાછનો ખપ મુજબ.

બદામને છાલીને છુંદવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી. પછી માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધા સામાન સારીકાની એકરસ કરવો અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઘ દીશમાં આએ ચોપડીમાં ૫૬ પેસ્ટ પાછનો માખણનો છાપેલો છે તેવો બ ઇંચ જાદો માખણનો બનાવી દીશને માખણ ચોપડીને તેમાં હેઠી ઉપર સુધી મુકી કીનારી સરખી કાપીને પછી હેઠે આડધી ઇંચ જાડું જામનું ૫૬ પાંચરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર લુંજવું.

પુડીંગ બેન્જર્સ ફુડનું.

સોજ તાજાં ૬૫ ચેર બા, ખાંડ તોળા ૫, બેન્જર્સ ફુડ તથા માખણ દરેક તોળા ૨૫, છુંદેલું જાયફળ તોળો બ, તાજાં ઇંચ ૨, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

છડાંની દાળને ખાવાના કાટાવડે ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવવો. પછી કલ્કવાળી તપેલીમાં કુડ નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ઇંગારે છુંદી બહું ઘાડું થાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને બાકીનો સામાન બરાબર ભેળી નાનાં પુડીંગ દીશ યા કલ્ક ભરેલા કાંસીયામાં માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદૂર યા સગડી ઉપર બુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ ભૂરાં કોહોળાંનું.

હાલ, ખીમાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી કોહોળાંના કટકા કાપી તદન નરમ બાકીને કલ્કવાળાં બોમાંમાં નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી તેણીને પાકટ કોહોળું હોય તો દોઢ શર અને કુમળું હોય તો બે શર લઘ ગરમ હોય તેટલાંજ કલ્ક ભરેલી ચાળણી યા બોમાંમાંથી બધું છાંડી કાઢીને ખાડીનાં મજબૂત કપડાંમાં નાખી નીચલીને બધું પાણી કાઢી તદન સુકું કરી કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં સોજાં પોણો શર દુધમાં મેળવી અડધો શર ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ચાર પાંચ કકા પાડીને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને એમાં ત્રણ તોળા સોજાં ધી અથવા પાચ તોળા માખણ નાખી તાજાં ત્રણ છડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવી એ ભેળી છુંદેલી એળચી તથા જલકળ દરેક ૦૧ તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા થોડાજ ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ નાખી પુડીંગ દીશ યા કલ્ક ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બુંજવું. એ પુડીંગ મળાહનું લાગે છે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના સુરખાનો ઘાડો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને હાલ થશે.

પુડીંગ મકરૂનનું.

બદામનાં મકરૂન રતલ ૦૧, દરીની દુધની કામ ભરેલી શર ૦૧, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં છડાં ૬, એડી લીકરગલાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ધડાને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ ધુંડી સફેદીને કકણુ કક ચઢાવવો. પછી કીમને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી તેમાં મકરૂનને બીનવવાં અને તે નરમ થાય ને ચમચાવડે બરાબર મેળવીને તેમાં બાફીનો બધો સામાન બરાબર એકરસ કરી નાનાં નાનાં કપને માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરવી અથવા આંખે ચોપડીમાં પુડીંગ બાફાફર છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણુ લગાડેલાં પુડીંગ દીશ યા લંગડીમાં ભરીને તેજ રીતે મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ મરઘીનું.

મજાઈની કુમળા પણુ ફરબે માઠી એક મરઘીને ખારી પકાવીને તેનાં બે સ્ત્રીનાં તથા બે પગનાં માસનો ખારીક ટુપેલો રેસો, પટેરા, ઘી તથા ખાંડ દરેક થેર ૦૫, નરી બદામની ખીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સોણું માખણુ દરેક થેર ૦૫, છુંદલી એલચી તોળો ૦૫ તથા જાયફળ તોળો ૦૫, સોણું તાણું દુધ થેર ૧, તાજાં ધડાં ૪, સોજાં સફેદ પાંઉના બધા કાંચા કાપી કાઢીને પતળા કાતરીઓ કાપી તેના દાઢ ઇંચ સમચોરસ કાપેલા કટકા ૧૬, લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

પટેરાને છોલી પતળાં વેફર કાપી સોજાં ઘાઈ એ કુબે તેટલાં ઇંડાં પાણીમાં વાટેણુ એક ચમચી નીમક પીગળાવીને તેમાં બીનવી રાખવાં. દરાખને સાફ કરીને સોજી ઘાવી. બદામને છોલી સ્લાઈસ કાપીને ઘાવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી માળા ધડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહરી પતળાં કરીને દુધમાં બેળવાં. વેફરને પાણીમાંથી કાઢી કોરડાં કરીને માઠી કઢાઈ અથવા પાટીયામાં ઘી બરાબર કકડાવીને તેમાં કપરાં સફેદ તળા આંખરાંની ચમચથી કાઢી લઈને પછી બદામ અને છેલ્લે દરાખ તળી કાઢવી. પાંઉના કટકાને બેહ પડે માખણુ લગાડવું. પછી બધો સામાન સમાય તેટલાં પાઈ દીશ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણુ લગાડીને તેમાં હેડે મરઘીનો અડધો રેસો પાંચરીને મુકીને તેની ઉપર વેફર સખાં મલીને પછી તેની ઉપર પાંઉના કટકાને ગોઠવીને સરખા મુકવાં. પણ દર પડે જરા જરા એલચી જાયફળ ભભરાવવું. ત્યાર બાદ બાફીનો અડધો રેસામાં બદામ, દરાખ તથા એલચી જાયફળ બેળા છેલ્લે

દીશમાં એ પાંચરવું. પછી એ બધું મુકેલું ચુંથાઈને તળે ઉપર થાય નહીં તેમ સંભાળથી બધું દુધ રેડી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાના રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મજલતું લાલ લુંગવું.

પુડીંગ માટે એસીડ આઈસ.

એક મોટાં ખાટાં લીંબુનો ગાળેલા રસ લેવા અને છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખારીક ખાંડ સાડા સાત તોળા તથા તાજાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કંઈ ચઢાવી લીંબુના રસમાં ખાંડ અને પછી સફેદી ભેળવી અને કોઈ પણ જાતનું પુડીંગ લુંગવા પછી મધ્યમ તો તેની ઉપર એ મેળવણીનો સરખો ઢગળો કરીને મેલી એ કઠણ થવા માટે પાછું થોડી મીનીટ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પુડીંગ મુકવું.

પુડીંગ માર્મલેડ.

સોણું તાણું દુધ થેર ૧, સોજા જીરાસાજ ચોખા ચાનું કપ ૧૦, સોણું માખણ તોળા ૨૦, છુંદેલું જયફળ ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૨, ઓરેંજ માર્મલેડ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંદી સોજા ઘાઈ એધકચરા બાફેલા રાંધીને બોયામાં ઓસાવી પાણી નીકળી જાયને કલકલવાળા તપેલીમાં નાખી માટે અડધા થેર દુધ રેડી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી એક પુડીંગ દીશનાં તળાયામાં માર્મલેડનું અડધી ઇંચ જેટલું ૫૦ પાંચરી ઇંડાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને બાકીનાં દુધમાં ભેળવી તેમાં દુધમાં રાંધેલા ચાવલ તથા જયફળ ભેળી દીશમાં માર્મલેડની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર લાલ લુંગવું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૨ નું.

મુકાં પાંઉનું ખારીક ક્રીમ એટલે કમ્પ્સ; સોણું માખણ તથા મેદા ખાંડ તોળેલું દરેક થેર ૧૦, દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી થેર ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણ તથા કોઈ પણ જાતની માર્મલેડ ખપ મુજબ.

છડાંને મોટાં બોલમાં ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે માખણ મેળવી ખાંડ અને પછી કીમ તથા પાંઉનું કમ્પસ મેળીને એક કલાક ગાખ્યા બાદ પાછું મેળવવું. પછી એક મોહડને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં પતળું પડ માર્મલેડનું પાંચરી તેની ઉપર તેનાં કરતાં જરા વધારે જાડું પડ પુડીંગની મેળવણીનું પાંચરી એ રીતે આપ્યું મોહડ ભરીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

પુડીંગ માર્મલેડ ૩ જી.

સુકાં પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ રતલ ગા, આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તે મુજબની ચરખી તથા આરેંજ માર્મલેડ દરેક તોળા ગા, તાજાં છડાં ૪, મીલકમેડ કનડનસડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૩, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એક બોલમાં અડધા શેર ઠંડાં પાણી સાથે મીલકને સારીકાની બેળા છડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ દોહવીને માહે તે મેળવવાં. સાફ કીધેલી ચરખીને ઘણી બારીક ભાંજીને કમ્પસમાં એ, નીમક તથા બેકીંગ પાઉદરને મેળીને પછી છડાં મેળેણું મીલક રેડી સારીકાની એકરસ કરવું. પછી એ મેળવણી ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરું રહે તેવાં એક ઉંડાં આપ્પાં એનેમલનાં મોહડને માખણ ચોપડીને તેમાં ભરી સફેદ કોરાં નરમ કાગળને માખણ લગાડીને ઉપર તે બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હાલીથી ત્રણ કલાક બરાબર બાંસીને માર્મલેડ સાથે ખાવું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૪ થી.

એક દીવસનાં બાસી સોજાં સફેદ પાંઉના પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાડી બધી કાતરીઓ કાપીને તે અડધા રતલ લેવી અને એક પાથેર સોજાં કઠણ માખણને કાતરીઓનાં અડ્ડેક પડ ઉપર બધું બરાબર ચોપડીને તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. પછી એ કાતરીઓથી અડધું ભરાય તેટલાં પુડીંગ દીશને અથવા કલઈ ભરેલી લંગડીને ખીણું માખણ ચોપડીને માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ દીશમાં યા લંગડીમાં એક પડ મુકીને

અડધા પાશર દુધમાંથી કાતરીઓની ઉપર ચમચાવડે જગ રેડીને પછી સારા મિકરની સોજી અડધા રતલ ઑરેન્જ માર્મલેડ લઈ તેમાંથી એ ગોઠવેલી કાતરીઓની ઉપર થોડી ચોપડી એ રીને જેટલાં મુકાય તેટલાં પાંઉ તથા માર્મલેડનાં ૫૩ સફાઈથી ગોઠવનાં. ત્યાર બાદ Alfred Bird's Custard Powder નાં અડધા આઉસ પાઉદરનાં નાનાં પેકેટ આંતે છે તે એક આઉસ પાઉદરનાં મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તદ્દન ચોખ્ખું એક શેર દુધ લઈ તેમાંથી નાના વાગ ચમચા જેટલું દુધ નાખી તેમાં પાઉદરને સારીકાની મેળવમે અને બાકીના બધા દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને પછી પાંચ તોળા ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરીને માહે તે ભળીને બીજા ત્રણ કકરા પાડીને પેલા દુધમાં મેળવેલા પાઉદર હેઠે ફરી ગયો હશે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધને ઉતારીને તેમાં રેડતાં જઈ ગાંગડા થાય નહી તેમ ઝડપથી બરાબર મેળવી દધને પછી દીથ યા લંગડીમાં ભરેલાંની ઉપર રેડીને અડધા કલાક થાય પછી તેની ઉપર ચોપડી ખંધાય છે તેને પુડીંગ ચુંથાય નહી તેમ ચમચાથી મેળવીને બીજો અડધા કલાક યા વધુ વખત ગાંધી વધુ અંદર બરાબર પચેને પુડીંગ તથા પાછા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરી, તંદુર યા ચુલા ઉપર મળતું જામ મંજુરું. ખાવાની એક એ કલાક અગાઉ ખુંજેલું એ પુડીંગ ખાંધામાં ઘણું મળતું લાગે છે, પણ પાંચ છ કલાક રાખ્યાથી ઠીસાઈ જાય છે પછી તે એટલું બધું સાફ લાગતું નથી.

પુડીંગ માર્મલેડ પ મું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ ગોટલીના પાંઉના કાંથા કાપી કાઢીને પછી ગરનો લુકો કરી તે તોળેલો શેર ૦૫, સોજું કકણ માખણ ૨૦, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા ૨, લીંબુ ૨ નો રસ, ઑરેન્જ માર્મલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, લગાડાતું માખણ અથ મુજબ.

ઇંડાંને મોટાં કોડીના બોલમાં ભાંજી ખાવાના કાટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં દુધ, લીંબુનો રસ તથા માર્મલેડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી પેલું ૦૫ રતલ માખણ, પાંઉનો લુકો તથા જાણુની છાલ મેળવી અને એ મેળવણીથી પોર્ણ ભગાય

તેટલાં કોડીનાં અથવા તદનજ આપ્યાં એનેમલનાં ઉંડાં યોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી જરા ઘટ ઘોતાં સફેદ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને યોલની કીનારીની ઉપર ટાઇટ બાંધી લેવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે એથી છઠી કલાક બાફવું. પણ એ બફાવા આવે તેટલાં એની ઉપર રેડવા માટેનાં કસ્ટર સાઈ કલર્ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી રેડી માહે એક લીંબુની છાલ નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળવું અને બ્રાઉન એન્ડ પોલસનનો કોર્નફ્લોઅર દોઢ તોળાને સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ પાણી જરા જરા કરી બધું સારીકાની મેળવીને તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઓરજ માર્મલેડ, એક લીંબુનો રસ તથા બરાબર મીઠું થાય તેટલી ખાંડ ભળીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટ્યા કરવું અને એ કસ્ટર્ડ ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. તેટલાં પુડીંગ બરાબર બફાય પછી ઉતારી ઉપરનું કપડું કાઢી નાખીને ઉલટાવીને એક ખીલોરનાં ઉંડાં દીશમાં આપ્યુંજ કાઢીને તેની ઉપર થોડી બારીક ખાંડ છાંટીને પછી ઉપરથી ફરતું આએ કસ્ટર્ડ રેડવું.

પુડીંગ માલુંગાનું.

સોજી ખાંડ રતલ ૧૦, દરીની દુધની કીમ ભરેલી શેર ૧૦, છાલ છોલીને ગર કાઢી નાખ્યા પછી રહેલાં માલુંગાનો બારીક કાપેલો રેસો રતલ ૧૦, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘડનો આટો તોળા ૭, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી માહે ખાંડ તથા કીમ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઈદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભટ્ટી થા તંદુરમાં બરાબર બુજવું.

પુડીંગ માવાનું.

તાજે મેલો માવો ઉપસેલો ભરેલો નાના ચમચા ૨, સોજી ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૬, સોજી તાજી દુધ શેર ૧૦, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ની સોજી

બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ તથા ૧ ની સફેદી, વેનીલા તથા ગોલાબનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

માવાને ભાંજીને છુટ્ટો કરવો અને કલમવાળી તપેક્ષીમાં એક પાથેર દુધને કકરો પાડી ઉતારીને તેમાં એ માવાને ભીનવવો. બદામને છોલીને દસની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને પંદરને બારીક છુંદવી, ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી બાકી રહેલાં એક પાથેર દુધને કકરો પાડી ઠંડું થાયને તેમાં દાળને બરાબર મેળવી પેલો દુધમાં ભેળેલો માવો, છુંદેલી બદામ, ખાંડ તથા અડધું એળચી ભયફળ મેળવી એકરસ કરી સફેદીને કઠણ કઠ મઢાવીને તે ભેળા એ બધું સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરીને બાકી રહેલું એળચી, ભયફળ તથા બદામની સ્લાઇસ ઉપરથી ભભરાવીને મળહનું લાલ છુંજવું.

પુડીંગ મીઠું.

મેદા ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧૦, ઓરેન્જ; માલુંગ તથા ચીનાઈ ચવચવના મળી એ ત્રણ જાતના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા દરેક તોળા ૨૦, તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા ૫૬ પેસ્ટ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી અને સફેદીને કઠણ કઠ મઢાવવો. પછી માખણને કલમવાળી તપેક્ષીમાં ઇંગારે જરા નરમ કરીને ઉતારીને તેમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી મેળવવી અને એ તથા મુરખો સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ બગાડી આગે ચોપડીમાં ૫૬ પેસ્ટ છાપેલો છે તેવો ૧૦ ઇંચ પતળો બનાવીને દીશમાં ઉપર સુધી ચુકીને છરીવડે કીનારીને સરખી કાપી પેહલે હેઠે મુરખો પાંચરીને મેલીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી રેડીને ગરમ બેટ્ટીમાં યા તંદુરમાં બરાબર છુંજવું.

પુડીંગ મેકેરોની.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, દુધની કીમ ભરેલી શેર ૧૦, સોજા ખાંડ શેર ૧૦, માખણ રતલ ૧૦, મેકેરોનીના અડધી ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કટકા તોળા ૬, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું ભયફળ ૧,

બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૦, બીજું કોઈ પણ જાતનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ગાળીને તેમાં મેકરોનીસ કટકાને ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી તેનો જરાખી કટકો રહે નહીં તેમ બરાબર મેળવીને તેમાં ખાંડ તથા કીમ બેળા ચુસે પીમે બળતે ધુંટયા કરી કઠણ જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને છડોને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે તથા બાકીનો સામાન મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને યા કલઈ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર જુનું. દીશ યા લંગડીમાં પહેલે હેઠે થોડી ઍપ્રીકોટ જમ અથવા ઍરેન્જ માર્મેલેડ પાંચરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી નાખીને બનાવેલું પુડીંગ વધારે સારું લાગે છે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના સુરખ્યાનો ખાડો થીરો નાના હઠી ચમચા બેળીને બનાવેલું પુડીંગ મજાહતું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે પણ ત્યારે જમ યા માર્મેલેડ દીશમાં પાંચરથી નહીં.

પુડીંગ મેદીરા.

આઐ વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ પાછનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણનો ૦૧ ઈંચ પતળો ખપ જોગો પદ પેસ્ટ બનાવવો અને પ્લમકેક જુનવાના છુટાં તળાયાંવાળા પત્રાંના ગોળ દાખડાની કીનારીવડે પદ પેસ્ટના ગોળ કટકા કાપવા. પછી તેજ દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી તેનાં તળાયાંમાં પદ પેસ્ટનો એક કટકો મુકીને તેની ઉપર મીનગેજ જામનું પડ પાંચરીને તેની ઉપર ખીજો પદ પેસ્ટનો કટકો મુકીને બેની ઉપર રાજખેરી યા ખીજી કોઈ લાલ રંગની સોજી જમ પાંચરી એ રીતે અવારનવાર એક પડ પદ પેસ્ટનું અને ખીજું જામનું મુકી આપો દાખડો ભરવો અને તેને સોજાં થટ સફેદ કપડાંથી બરાબર બાંધી લઈને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બેથી હઠી કલક સુધી બરાબર બાકીને થોડી વાર પછી ધણી સંભાળથી પુડીંગને દાખડામાંથી કાઢીને તેની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી.

બીવોધ વાંની.

પુર્ડીંગ મેનથેસ્ટર.

પાંઉનું કીમ એટલે પાંઉનું કમ્પ્સ પાશરાના માપથી ભરેલું પાથેર ૧, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક નાના ચમચા (દૈનર્ટસ્પુન) ૪, રાજબેરી અથવા એપ્રીકોટ જમ નાના ચમચા ૩, આંડ ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩, સોજી માખણ તોળા રાા, વેનીલા એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ, આંડ તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કલ્હવાળી તપેલીમાં કનડેનસ્ડ મીલકમાં ઠંડું પાણી એક પાથેર બરાબર મેળવી માખણ નાખીને ચુલે મેલી બરાબર ગરમ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દાઢવી માહે તે ભેળીને પછી પાંઉનું કમ્પ્સ તથા આંડ મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુર્ડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુર્ડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઢણુ થાય ત્યાં સુધી ભુંજવું. પછી ઠંડું થાયને રાજબેરી જમ હોય તે ઉપર એમજ ચોપડવી, પણ એપ્રીકોટ હોય તે તેને કાકડાંના યા ઉપાંના ચમચાથી ભગાબર મેળવીને ગઢી ચોપડા. અને ઇડાંની સફેદીન કઢણુ કઢ મઢાવી જમની ઉપર ગાડખમડી લગાડીને પછી તેની ઉપર આંડ છાંદી પાણુ થોડીવાર ભુંજવા મુકી સફેદી બંધાયને કાઢવું. પાથેરો નહી હોય તે અડવી પાઈનું માપ કપમાં ભરીને કમ્પ્સ લેવું.

પુર્ડીંગ મોટાંમાયનું.

એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાઉંના ચોપડા કાપી કાઢી ગરની પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા આંડ તોળેલું દરેક શેર ૦ા, છુંદેલું જમફળ તોળો ૦ા, સોજી તાણું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબેરી અથવા ખીજ કોષ્ટ પણ જાતની સોજી જમ અથવા જલ્લી તથા માખણ ૫૫ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને જેઉ પડે જરા માખણ ચોપડીને તેની ઉપર જમ યા જલ્લી લગાડવી અને એ પુર્ડીંગ ભુંજેલું કરવું હોય તે એક પુર્ડીંગ દીશને અને બાકવું હોય તે એક માલડને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં એ કાતરીઓને ગોઠવીને મુકવી. પછી ઇડાંને

ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી કુધમાં બરાબર મેળવી માહે ભયફળ નાખી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર પચવું પચવું એ બધું કુધ રેડીને બે કલાક ગપ્પા પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ ધાતું ધોતું અને રવાદીઠ થાય છે.

પુડીંગ રતાણુ કંદનું.

ગાળા નરમ બાફી છાલીને પછી મળાહને માવા જેવા નરમ મસળેલા મારી બનને ગ્લાસ કંદ તથા માખણુ દરેક રતલ ગા, સોજી ખાડ રતલ ગ, માલુંગાંના અથવા વેલાલી ઑરેન્જના મુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ગા તથા ભયફળ તોળો ગ, સોણું તાળું કુધ થેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, સોજે ગોલાય નાના ચમચા ૫, લગાડવાનું માખણુ અથ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલમ ભરેલી તપેલીમાં કુધ રેડી તેમાં એ ઇડાં અને પછી મસળેલા કંદ બરાબર એકરસ કરી બાફીને સામાન અકેક પછી માહે મેળવી પુડીંગ દીશ યા કલમ ભરેલી લંગડીમાં પુરવું માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી, તંદુર યા સગડીગર બરાબર ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભરીને મેળવ્યાથી પુડીંગ વધારે સાગ ટેસ્ટનું અને લાલ થાય છે.

પુડીંગ રવાનું.

આમે વીવીધ વાંતીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાન લઈ ધીને બદલે માખણુ યા માખણુનું ધી નાખીને તેજ રીતે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં જરા ઢીળો રવો બનાવવો અને સેજ ગરમ હોય ત્યારેજ તાજાં ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કણુ કફ ચઢાવીને રવામાં બરાબર મેળવી પુડીંગ દીશ યા કલમ ભરેલી વાટી યા લંગડીને માખણુ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમે તો એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખ્યાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા બગીચાની પુડીંગ લાલ અને વધારે સાગ ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રાજબેરી.

એક પાઈનનાં માપથી ભરેલી અથવા દુધ ભરવાના પાથેરાથી બે પાથેર ભરેલી તાજી રાજબેરી લેવી અને તેને બરાબર સાફ કરીને પુડીંગ દીશમાં માખણ ચોપડી તેમાં પાંચરીને બધી રાજબેરી મુકી તેની ઉપર એક પાથેર સોજી ખાંડ ભભરાવવી. પછી તાજી ત્રણ ઇંડાંની દાળ તથા બેની સફેદીને સાથે ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહરીને સોજી તાજી અડધા પાથેર દુધમાં ખુબ મેળવીને તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો સોજી ખાંડ નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી કદ અમલીને વુર્ત દીશમાં મુકેલી રાજબેરીની ઉપર રેડીને છુંજવા મુકવું અને પુડીંગ ઉપરથી બરાબર બંધાયને કાઢવું અને ઠંડું થાયને પુડીંગની ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ છાંટવી.

પુડીંગ રાતાં કોહોળાંનું.

કાચું નહીં પણ પાકીને મળહનાં લાલ રંગનાં થયલાં દાળમાં નાખવાનાં રાતાં કોહોળાંની બધી છાલ જાદી બરાબર છોલી ખીયાં સાથેનો ગર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના આસરે અડધી ઇંચ જાદા અને એક ઇંચ જેટલા મોટા બધા સમઘોરસ કાપેલા કટકા તોળા ૧૬, સોજી ખાંડ રતલ ૦, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક તોળો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦, સોજી તાજી દુધ ચેર ૧, તદ્દન તાજી ઇંડાં ૪, સારા મેકરનું વેનીલા ટેસ્ટ મુજબ.

આખે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાંચેલી છે તે મુજબ એ બધું છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપીને ધોવું. પછી દુધ, ખાંડ તથા કોહોળાંના કટકા સમાતાં ઉપરથી ત્રણેક ઇંચ અધુરું રહે તેટલી એક કલઈ ભરેલી ઉભા ધાટી તપેલીમાં એ ત્રણડે નાખીને ધીમે બળને ઉંધાડું મુકવું, પણ ઉભા નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને બોરકુપર દુધ બંધાય તે ચમચથી કાઢીને અંદર બેળવું. પણ કોહોળાંના કટકાને જરાખી ભાંજવા નહીં અને તે તદ્દનજ નરમ થઈ દુધ જરા ધાડું થાય ત્યારે ઉતારીને કોહોળાંનો જરાખી કટકો આખો રહે નહીં અને

દુધ સાથે મળાને બધું ઘાડા દુધપાક જેવું થાય તેમ ધુંટીને સારીકાની મેળવવું અને તદ્દન ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી તેમાંથી નાનો દોહ અમચો ભરી જીડું કાઢી રાખીને બાકીનાં તપેલીમાંની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરી બધો મેવો, એળચી, જાયફળ તથા ટેસ્ટ પુરતું વેંતીલા મેળવવું. પછી એ મેળવણી ભરતાં ઉપરથી બા ઇંચ ખાલી રહે તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલ્ક ભરેલી લંચડીમાં ભરી જરા થોડીને ઉપરની સપાટી સરખી કીધા પછી પેલાં દોહ અમચો ઇડાંને મરધીનાં એક સાફ પીછાંથી મેળવણીની ઉપર સરખું ચોપડીને પછી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર અથવા ચુલા યા સગડીની ઉપર બરાબર લાલ ભુંજવું પણ સૂકું કરવું નહીં.

પુડીંગ રીચમંડ.

સોજાં મોટાં પાંચ સપરચનને ગરમ ભભટમાં ભુંજી છાલ છોલી વચમાંનો ઝાંડો તથા ખીયાં કાઢી નાખી નરમ ગરને બરાબર મસળીને સોજું માખણ પાંચ તોળા, સોજું બેંસનું દુધ અથવા દુધની દરીની કીમ ભરેલી જે તે એક ચીજ ભરેલી શેર બા, ખાંડ શેર બા, સુકું પાંડિતું કમ્પસ અથવા મેલી બટર ખીસ્કીટનો બારીક છુકો તોળા ૭, બારીક છુંદેલું જાયફળ ૧, તથા તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી બેડને સાથે આવના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને એ સઘળો સામાનને સપરચનમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી થોડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરીને ઉપર ખીજું જરા પાંડિતું કમ્પસ અથવા ખીસ્કીટનો છુકો છાંદીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર જુજીને સંભાળથી ઉઘટાવીને કાઢી ઉપર દલેલી ખાંડ છાંદી આગે ચોપડીમાં કસ્ટર છાપેલાં જે તેમાંનું કોઇથી પતળું કસ્ટર બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાજું.

પુડીંગ રૅડ રાઇસ.

તાજી રાજબેરી યા તાજી લાલ દરાખને ભયડીને તેનો બધો રસ કાઢી ભરીને તે એક પાઇંટ લઈ તેમાં સોજી ખાંડ નવઠાંક તથા વાઇન એક લીટરબાસ નાખી તદ્દનજ કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં એક

કકરો પાડવો. પછી બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો સાડા સાત તોળાને મોટાં બોલમાં જરા પાણી સાથે બરાબર કાળવીને પછી તેમાં ગાંગડા થાય નહીં તેમ દરાખના રસને બરાબર મેળવીને બધું પાણું તપેલીમાં નાખીને ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટ્યા કરવું અને જરા કઠણ થઈ તપેલીની બોરડું ઉપર વળગે નહીં ત્યારે ઉતારીને બીનવેલાં માલડમાં ભરી બંધાઈને કઠણ થાયને કાઢવું અથવા આઈસમાં માલડ મુકી કડું કરીને પછી બીલોરના દીથમાં કાઢી આંચે ચોપડીમાં બધાં કસ્ટરો છાપેલાં છે તેમાંથી કોઈથી પતળું કસ્ટર બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાતું. ચોખાનાં આટાને બદલે ગમે તો કોર્નફ્લોઅર અથવા આરાઈટ લેવો.

પુડીંગ રેટલીનું.

ચોખા અથવા ઘઉંના સોજા સફેદ બારીક આટાની બનાવીને બુંતેલી જેટલી ઠા રતલ લઈ તેને સોજાં તાજાં બે શર દુધ સાથે કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી માહે રેટલીનો સેજ પણ દુકડો રહે નહીં તેમ બરાબર ભાંજીને મેળવવું અને આંચે ચોપડીમાં પુડીંગ કોબર્ગમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરીને પુડીંગને છુજવું યા બાફવું. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં જમ નાખવી નહીં. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરખાનો ધાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભરીને બેળાયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થયે.

પુડીંગ રેલીપોલી.

આંચે વીવીધ વાંતીમાં ૫૬ પેસ્ટ પાછનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણ યા ચગળીનો ઠા ઇંચ જેટલો પતળો અને બાર ઇંચ લાંબો અને આઠ ઇંચ પોહોળો સરખો ૫૬ પેસ્ટ કાપવો. પછી એ ૫૬ પેસ્ટની ત્રણ બોરડુની જગ્યા અડેક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખવી અને બાકીના બધા ભાગની ઉપર સમાય તેટલી સોજા કરંદ દરાખને સાફ કરી ઘોઈ તદ્દન કોરડી કરીને એ અથવા કોઈથી બાતના મુરખાના શીરા વગર અમથાજ કટકા કાપીને પેસ્ટની ઉપર પાંચરીને આમલેટની કાની ગોળ વીટાળી લઈને પછી બેઈ છેડાને દાખીને વળગાવી લઈ આઠ ઇંચ લાંબુ પુડીંગ બનાવવું પછી એક

સફેદ ઘોતા જાદાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં બોળી નીચવીને તેની ઉપર જરા ઘઉંનો આટો છાંટી તેમાં પુડીંગ મુકીને પછી ઓમલેટનીજ કાની પણ જરા દીણું પુડીંગ વીટાળવું, કારણ પુડીંગ બફાતાં અંદર ખીલશે. પછી બેઉ છેડાને રાશીથી બાંધી લપ્પને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક કલાક બાફવું. જમી તે મજાહનો આટો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા રાજબંદી માં ખીજી કોઈ પણ સારી જાતની જામનું જાફું ૫૦ પેસ્ટની ઉપર ફરખ યા મુજબાને બદલે પાંચરીને તેજ રીતે બનાવીને તેમજ બાફવું. કહે છે કે રોલીપોલીનાં નામથી આખે પુડીંગ ઇંગ્લેન્ડ લોકમાં પ્રથમ સાધારણ રીતે જાણીતું છે, પણ આપણાં લોકો તો એ પુડીંગને નહીં પણ સ્પંજકેકને જામ લગાડી વીટાળાને રોલ કરે છે તેને રોલીપોલી કહે છે. ઉપર લખેલાં પુડીંગ ગરમ ખાવાં. કારણ પછી કસ્ટ હંડો થયાથી સારું લાગતું નથી.

પુડીંગ રોલીપોલી ૨ જી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, આખે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરખી અથવા સોણું કાણુ માખણુ રતલ ૧૦, મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, કોઈ પણ જાતની સોજી માર્મલેડ યા જામ ટેબલ સ્પુન ૩, નીમક ચમટી ૧, ખીજે આટો તથા છાંટવા માટે ખાંડ ખપ મુજબ

કલક લરેલા ખુનચામાં આટો ચાણી નીમક નાખી ચરખી અથવા માખણું સારીકાની મેળવીને પછી મીલકમાં જરા પાણી ભળાને તે ખપવું ખપવું નાખી જરા કાણુ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી પાટીયાંપર સાટો છાંટીને સફાઈથી સરખો લંબ ચોરસ ૧૦ ઇંચ જાદો કટકો વણુવો અને તેની બધી ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાત્રી રાખી વચમાંના બધા ભાગ ઉપર માર્મલેડ યા જામ ચોપડીને પછી ખાલી રાખેલી ફરતી કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને સરખું ગોળ રોળ વીટાળવું. પછી રોળનાં કરતાં જરા મોટાં સફેદ ઘોતાં કોરડાં કપડાંના કટકાને પાંચરીને તેની ઉપર બધે બરાબર આટો છાંટી તેમાં એક છેડા ઉપર રોળ મુકીને કપડાંમાં

વીટાજી લેવું અને પહેલાં રાલીપોલી પુડીંગમાં ઉપર લખ્યું છે તે મુજબ દોરીથી બાંધી લઈને તેજ રીતે પણ જે કલાક બાક્યા પછી કાઢી છોડીને દીશમાં મુકી ઉપર ખાંડ છાંટીને ગરમ ખાવું.

પુડીંગ લૈમીંગ્ટન.

દરીની દુધની ફીમ ભરેલી શેર ૦, મીલનો પેહલાં નંબરનો પહોનો આપો; ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, એમીકોટ જમ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવવી અને સફેદીને કહણ કહ મઠાવવો. પછી આટાને કલઈ ભરેલી થાળમાં આપી તેમાં ખાંડ મેળવી માખણ તાવીને તે નાખી ઇંડાં તથા ફીમ નાખી બરાબર એકરસ કરવું અને એક ઇંચ ઉંડી સપાટ તળાવમાં નાની મોટી ચઢ ઉતર ત્રણ રકાળીઓ અથવા સેન્ડ પત્રાંનાં ચારકાંને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં જુલુંને ચારકાંમાંથી કાઢીને ઉપર જમ ચોપડી અકેકની ઉપર ચઢ ઉતર ગોઠવવું. ગમે તો જમને બદલે દલેલી ખાંડ નાખવી.

પુડીંગ વરમીસલી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧૧, વરમીસલી તથા સોજા ખાંડ દરેક સ્તલ ૦, સોજું માખણ તોળા ૫, તજ તોળો ૦, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ ની છાલ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવવાં. પછી દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નામી ચુલે મુકી એક કકરો પડેને માહે ખાંડ, તજ તથા છાલ નાખી ચમચથી મેળવીને ખીજ ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી અંદરથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને પછી માહે વરમીસલી બેળી પાછું દસેક મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી ઇંડાં ચાકને માખણ તથા ઇંડાં બરાબર બેળવાં. પછી એક ઇંડાં વાસણમાં માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાકવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેસીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા બેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વરમીસલી ર જી.

સોજી તાજી દુધ શેર ળા, દુધની દરીની કીમ ભરેલી પાશેર
૧, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ળા, માખણ તોજા ૫,
છુંદેલી ઁળચી તથા જ્યક્ષ્ણ દરેક તોજો ળા, તાજી ઇડાં ૪,
લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી
અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં
ખાંડ પીગંજાવી તેમાં વરમીસલી નાખી દસ મીનીટ ઇંગારે મેલીને
ઉતારી માહે માખણ નાખવું. પછી ઠંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા
સફેદીને માહે મેળવી કીમ તથા ઁળચી જ્યક્ષ્ણ નાખી બધું જરાબર
એકરસ કરી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશમાં યા કલઈ
ભરેલી લંગડીમાં માખણ લગાડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ
બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં અથવા
સગડીની ઉપર જુવું. ગમે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એમાં
પણ ઉપર પેહલા વરમીસલીના પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ કેરીના
મુજબાનો શીરો મેળવો.

પુડીંગ વીકટોરીયા.

આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા
મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરખી શેર ળા, મીલનો પેહલાં નંબરનો
લટુંનો આટો તોજા ૧૫, સોજી ખાંડ; સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પસ;
એમ્પ્રીકોટ જમ તથા છોલીને ઘણાજ બારીક કાપેલા સપરચનના
કટકા દરેક રતલ ળા, માલુંગાંના સુકા મુજબાની ઘણીજ પતળા
ચીપ તથા સુકાં ચેરીજના ઝીણા કટકા દરેક તોજા ળા, સોજી દુધની
કઠણ કીમ ભરેલી અથવા સોજી દુધ શેર ળા, તાજી ઇડાં ૫,
ઁડી વચલા ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં પછી
આટાને ચાલી ઇંગારે જરા સેકી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી
માહે ચરખીને જરાબર મેળીયા પછી માહે બધો સામાન નાખી
સારીકાની એકરસ કરીને પછી છેલ્લે ઇડાં, ઁડી તથા કીમ યા
દુધ મેળવવું અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં મોલડને ધુરવું માખણ
લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

મુજબ આટો છાંટેલાં કપડાંમાં મોહડને બાંધી બરાબર કઠણ થાય
લાં મુધી બાફ્યા પછી ઉતારી આગ પાંચ મીનીટ રાખ્યા બાદ
મોહડમાંથી બીલારનાં દીશમાં કાઢવું.

પુડીંગ સ્નોદન.

સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પસ રતલ ૦.૧, સોજું ઘણું કઠણ
માખણ અથવા આમે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી
છે તેમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી સ્તલ ૦,
ઑરેન્જ માર્મલેડ તોળા ૭ અથવા ઑપ્રીકોટ જમ ઉપસેલા ભરેલા
નાના ચમચા ૩, છુંદલી ખાંડ નવટાંક, સાચુ ચોખા તોળા ૨૧,
જૂંડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં છડાં ૩, વાટેલું નીમક ચમટી ૧,
ક્રીસમીસ દરાખ; કઠણ માખણ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો
આટો ખપ મુજબ.

છડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંચથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. દરાખને
સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. પછી આટામાં માખણ યા ચરબીને
બરાબર મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળવો અને
એક મોહડને પુ.ઉં માખણ લગાડી તેમાં બધી દરાખ ખોસીને તે
ચુંધાઈ જાય નહીં તેમ સંભાળથી ચમચાવડે પુડીંગની મેળવણી
બધી મોહડમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું જડું સફેદ કાગળ
મુકીને પછી તેની ઉપર કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની
રીતમાં લખ્યા મુજબ બારીક ઉતારી જરાવાર ફરવા દીધા પછી
મોહડમાંથી કાઢવું.

પુડીંગ સ્નોદન ૨ જી.

જૂડ કમ્પસ એટલે પાંઉનું કોમ તથા સોજા અંગુરી દરાખ
દરેક રતલ ૦, આમે વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલી
છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી તોળા ૭૧, કોષ્ટ પણ
સોજા માર્મલેડ ટેબલ સ્પુન ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો
આટો તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (દૉનર્ટસ્પુન)
૧, મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલક નાના ચમચા ૪, વાટેલું નીમક ચમટી
૧, તાજાં છડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંગુરીને ઘોષ કોરડી કરા ઉભા બે કટકા કાપી ફરીયા કાઢી
નાખવા. મીલકને કોડીનાં બેલમાં પોણા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર

મેળવવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં પાણી સાથનું મીલક બેળવું અને ચરખીના ઝીણા કટકા ઠરીને પછી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવવો. ત્યાર બાદ એ મેળવણી ભરાતાં એ આંગળ ખાલી રહે તેટલાં ઉંડાં બોલને માખણુ લગાડી તેમાં ભરી સફેદ કોરાં કાગળને માખણુ લગાડી ઉપર મુકીને દોરીથી બાંધી લઈ પુર્ણિમ તથા પાછા બનાવવાની રીતમાં બખ્ખા મુજબ લગભગ ત્રણ કલાક બાકવું.

પુડીંગ સપરચનનું.

ફોનું સપરચનની છાલ છોલી ગાંઠ તથા ઠરીયા કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાંના કટકા રતલ ૧૦, સોણું ખાંડ તોળા ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણુ દરેક તોળા ૪, સોણું દુધ ચેર ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૪, છુરેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. પછી કલકા ભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર પાણીમાં સપરચનના કટકા નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બરાબર તરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારી ખુબ છુંદીને ઇડાં ભેળી જરા જરા કરી બધા આટો તથા ખીણું બધું મેળવી પુડીંગ દીશ અથવા કલકા ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણુ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાછા બનાવવાની રીતમાં બખ્ખા મુજબ છુંજવું અથવા ઉંડાં વાસણને માખણુ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાકવું.

પુડીંગ સપરચનનું ૨ જી.

એપલ માર્મલેડ અથવા જમ રતલ ૧, સોણું માખણુ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું કમ્પસ એટલે કીમ તોળા ૨૦, સોણું ત.જી. દુધ ચેર ૧૦, તાજાં ૫ ઇડાંની દાળ, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેની સાથે દુધ મેળવીને પછી બધું ભેળીને એ સમાય તેટલાં મોહડને માખણુ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભટ્ટીમાં બરાબર છુંજવું.

પુડીંગ સપરચન તથા કરંટનું.

પુડીંગ સપરચનનાં ૧ લાંમાં લખ્યા મુજબના સપરચનના કટકા; કરંટ દરાખ; સોજા ખાંડ; માલુંગાં અથવા ઓરેંજના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તથા કઠણ માખણ દરેક શેર ૦૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, ઝેડી નાના ચમચા ૪, છુદેલું ભયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ઘાઈ નુછીને કોરડી કરવી પછી કલ્લવાળા તપેલીમાં સપરચનના કટકાને અડવા શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઉતારીને ઘુંટી નાખી તેમાં અધે સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે ઇડાં ભેળવાં અને એ બધું સમાય તેલાં મોટડને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા પુડીંગ દીશ યા કલ્લ ભરેલી વાટીમાં માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા જુગવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ થાય છે. એ પુડીંગની મેળણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તો ફેરીના મુરખાનો ઘાડો શીંગ નાના બે ચમચા માહે ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયોકાનું.

સોજા સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢી બાકી નાની પતળા સ્લાઇસ કાપી તે રતલ ૧, સોજા ખાંડ રતલ ૦૫, સોજા તાપીયોકા તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦૫, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, લવંગ ૧૦, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

તાપીયોકાને સોજા ઘાઈને ઇડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તાપીયોકામાં ભેળવાં. ત્યાર બાદ તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં સપરચન, લીંબુની છાલ તથા લવંગ નાખી પોણા શેર પાણી રેડી ઇંગારે ઘુંટીને દશ મીનીટ થાયને છાલ તથા લવંગ કાઢી નાખીને ઢાંકવું અને સપરચન તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઘુંટીને માહે દુધ ભેળીને ઘુંટયા કરી કઠણ જેવું થાયને ઇડાં સાથે ભેળેલા તાપીયોકા તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને પુડીંગ દીશ યા કલ્લ ભરેલી લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠા,

તંડુર યા સગડીની ઉપર બરાબર ભુંજવું. મરજી પડે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા માહે ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા પટેટાનું.

ઉપર પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયોકામાં લખ્યા મુજબ કાપેલી સપરચનની કાતરીઓ રતલ ૧૧, સોજી ખાંડ શેર ૧૦, આમ્લે ચોપડીમાં પટેટા મેરડ કાપેલા છે તે મુજબ કાપેલા પટેટા શેર ૧૦, સોજી માખણ તોળા ૫, સોજી તાજી દુધ શેર ૧૦૦, તાજાં ઇંડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી જાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દુધને કપડાંથી માળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડવા. એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાથર પાથી રેડી માહે સપરચનની કાતરીઓ, ખાંડ તથા લીંબુની જાલ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને સપરચન નરમ થઈ પાથી સુકાયને ઉતારીને છુંટી નાખી તેમાં બાફીનો બધો સામાન નાખી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઢાંકવીને માહે તે રેડીને બધું સારીકાની એકરસ કરવું અને એ મેળવણી સમાય તેજાં મોહને માખણ લગાડી તેનાં ચથમ પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુંજવું. ગમે તો પુડીંગની મેળવણી તૈયાર થાયને માહે કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળવો.

પુડીંગ સ્પેનીશ.

તાજાં ૪ ઇંડાંની દાળ તથા ૮ ની સકેદા, સ્પેનકેકની લાંબી પતળા કાતરીઓ; એપ્રીફ્રીટ જામ; શેરી; માખણ તથા દલેલી યા બારીક છુંટીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ એ સઘળું ખપ મુજબ.

એક પાઈદીશને માખણનું જડું પડ ચોપડી ઉપર ચાળણીથી બધે ખાંડ છાંટીને પછી સ્પેનની કાતરીઓના સાધા મેળવીને દીશમાં હેઠે એક પડ મુકીને હાથની હથેલીવડે દાબી માખણમાં બેસાડીને તેની ઉપર જામનું પડ પાંચરી એ રીતે અવારનવાર અકેકપર પડ મુકીને છેક છેલ્લે સ્પેનનું પડ કરવું. પછી એમાં પચે તેટલો

શરી જરા જરા કરી રેડીને માહે માફકસરનો પચાવી ચાર છડાંની સફેદી તથા બધી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને ઉપરથી તે રેડી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી પુડીંગ બંધાયને ઠંડું થયા પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશમાંથી આપુ પુડીંગ કાઢવું અને બાજીની ચાર સફેદીને કઠણ કઠ ચઢાવીને પુડીંગની ઉપર તેનો સરખો ઢગળો મુકી તેની ઉપર ચાળણીથી થોડી ખાંડ છાંટીને પાછું ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવું અને સફેદી બંધાયને કાઢી આપ્ને વીવીધ વાંનીમાં કીમ તથા • કસ્ટરો છાપેલાં તેમાંનું પતણું હેાય તે બનાવીને તેની સાથે પુડીંગ ખાવું.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું.

સોણું તાણું દુધ ચેર ૦૧૧, તોળેલા સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક ચેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦૧, તજનો બારીક લુકો ચમટી ૧, પદ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

સાગુ ચોખાને ચુંટી-કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજા ઘોઘ પાણી કાઢી નાખી માહે દુધ, ખાંડ, તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અચારનવાર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે એ અરાબર મેળવવાં પછી એ બધું સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી આપ્ને ચોપડીમાં પદ પેસ્ટ છાપેલો છે તે ૦૧ ઇંચ પતળો બધી દીશમાં મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપીને માહે પુડીંગની મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુઝવું અથવા પદ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને બાફવું. મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તેા ફરીના મુજબના પાકો શરે નાના એ મમમા માહે ભેળવે, તથા પુડીંગ કાઢી અને વધારે ચાર ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સાગુ ચોખાનું ૨ જું.

સોજા સાગુ ચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦૧, સોણું તાણું દુધ ચેર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, ઝાડી લીકરકાસ ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

સાગુ ચોખ્ખાને ચુંદી કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં સોજા ઘાઘ પાણી કાઢી નાખીને સોજું પાણી એક પાથર તથા લીખ્ખની છાલ નાખી ઇંગારે સુકવું અને સાગુ ચોખ્ખા સીજે અને પાણી સુકાયને છાલ કાઢી નાખી દુધ રેડાને ઘુંટવા કરવું અને ઘટ યાયને ઉતારી ઠંડું યાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી એ તથા બાકીનો બધો સામાન માટે બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાપ્ત તેટલાં પુડીંગ દીશ યા કલ્હ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરી, તંદુર યા સગડી ઉપર જુંજવું અથવા માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લપેલી રીતે બાફવું. ગમે તો એ મેળવણી તૈયાર થીધા પછી એમાં કેરીના મુરખ્ખાનો ઘાડો શીરો નાના ચમચા બેથી ત્રણ સુધી ભેળવો.

પુડીંગ સાગુ ચોખ્ખાનું ૩ જી.

સોજા સાગુચોખ્ખા રતલ ૦૧, ખાંડ તથા માખણ દરેક શેર ૦૧, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તેળો ૦૧ તથા જાયફળ તેળો ૦૧, સોજો ગોઝાબ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૬, સોજું દુધ શેર ૧૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને કાલીને છુંદવી. સાગુ ચોખ્ખાને કલ્હવાળી તપેલીમાં સોજા ઘાઘ પાણી કાઢી નાખીને ડુંગ તથા માખણ નાખી ઇંગારે ઘુંટવા કરી ઘટ યાયને ખાંડ નાખી કાણુ યાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને ઇડાંની હાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તે તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદીને કફ ચઢાવી તે ભેળાને પુડીંગ સાગુચોખ્ખાનાં પેડલાંમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ભરીને જુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ સાફ લાગે છે. ગમે તો પુડીંગની મેળવણીમાં કેરીના મુરખ્ખાનો ઘાડો શીરો નાના બેથી ત્રણ ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સાગુ ચોખ્ખાનું ૪ જી.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧૧, સોજા ખાંડ શેર ૧૧, સોજા નવા સાગુ ચોખ્ખા રતલ ૦૧, માખણ શેર ૦૧, નવી બદામની બીજ તેળો ૫, છુંદેલી એળચી તેળો ૦૧ તથા જાયફળ રતલ ૫, તાજાં ઇડાં

૩, ધણે સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૨, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહલા નંબરનો ધઉનો આટો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કટકો ૧/૨ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છાલી સ્લાઇસ કાપી ઘાઈ ગુછીને ફારડી કરવી. પછી પુડીંગ ઍકજ બનાવવું હોય તો ઍક સાદાં મોલ્ડને થોડું માખણ ચોપડવું અને જુદાં જુદાં નાનાં બનાવવાં હોય તો ધણાં નાનાં પાંચ કપને માખણ ચોપડવું. ત્યાર બાદ સાચુ ચોખ્ખાને ચુંટી સાફ કરી સોજા ઘાઈને કલક ભરેલી તપેલીમાં દોઢ બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખી બીજું ઍક શેર સોજું પાણી રેડી ખાંડમાંથી પોણું શેર ખાંડ તથા ૦૧ શેર માખણ નાખી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતે ઇંગારે જરા પથુ હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાખ તથા અડધું ઍળચી બચકળ બેળા મોલ્ડમાં અથવા કપમાં મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવું. ગોલાખને બદલે ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ પાંચ છ ટીપાં ગોલાખનું ઍસેન્સ ભેળવું. તે પછી કલકવાળા તપેલીમાં દુધને ઍક કકરો પાડીને પછી માહે તજ તથા બાકી રહેલી ખાંડ નાખી બીજો ઍક કકરો પાડી ખાંડ પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ઇડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને થોડો કફ ચઢાવી કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને જરા દુધમાં સારીકાની મેળવીને પછી દુધમાં ઍ તથા ઇડાંની દાળ સફેદીને બગબગ મેળવીને પછી ચુલે જરાવાર ધુંટીને ઉતારી પાડવું. ગરણ વધુવાર રાખ્યાથી દુધ ફાટી જશે, પણ ઍમ ઉતાર્યા પછી ઠંડું થયાથી ઘટ થશે. ઉતાર્યા પછી માહેથી તજ કાઢી નાખી થોડીવાર પછી ઍસેન્સ ભેળવું અને ઠંડું થાયને પુડીંગને મોલ્ડ અથવા કપમાંથી ઉલટાવીને આખાં કાઢી તેમાં છુટી છુટી બદામની સ્લાઇસ સફાઈથી સરખી ખોસીને પછી ઉપરથી આંચે ફસ્ટર રેડવું. પુડીંગને આઇસમાં ઠંડું કરીને કાઢી ફસ્ટરને પણ આઇસમાં ઠંડું કરીને ઉપર રેડ્યાથી વધારે સાફ લાગશે. ગમે તો પુડીંગને ઇંડાં પાછ દીશમાં ભરી બંધાયને આખું ગાઢીને તેમાં બદામ ખોસીને પછી ઉપર બધું ફસ્ટર રેડવું.

પુડીંગ સીસીદયન.

સોળું કઠણ માખણુ રતલ ૦, તાજાં ઇડાં ૨, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૫ થી ૭, છાલેલી બદામની સ્લાઇસ; દલેલી ખાંડ, કોઈ પણ જાતની જામ તથા ૫૬ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ઇડાંની બેઉ ઘાળ તથા એક સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવી અને માખણુને કઢવવાળા તપેલીમાં જરા તાવીને તેમાં એ દોહવેલાં ઇડાં જરા જરા કરી બધાં બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરતી ખાંડ ભેળી ઍસેન્સ નાખવું. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ૫૬ પેસ્ટ છાપેલા છે તે ૦૧ ઇંચ જેટલો પતળો બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાંચ દીશનાં તળીયાંમાં બરાબર મુકીને પછી તેની ઉપર જામનું ૫૬ ચોપડી પાછો ૫૬ પેસ્ટ મુકી છેલ્લે માખણુ સાથની ઇડાંની મેળવણી માહે રેડીને મધ્યમ ભટ્ટી થા તંદુરમાં બરાબર લુંછ તૈયાર થાયને બાકીની એક સફેદીને ઉપર ચોપડીને તેની ઉપર દલેલી ખાંડનું ૦૧ ઇંચ જેટલું ૫૬ પાંચગીને પછી તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ પુરતી છાંટવી.

પુડીંગ સુકાં અંજીરનું.

મણ્યાં સોળાં માટાં નવાં સુકાં અંજીર તથા ઐડ કમ્પસ એટલે પાઉનું કીમ દરેક રતલ ૦૧, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરખી અથવા સોળું માખણુ તોળા ૧૫, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦, સોજા મેદા ખાંડ શેર ૦, તાજાં ઇડાં ૪, મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલક ભરેલું પાશર ૦૧ એટલે પાઈન્ટ ૦, નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

અંજીરને સોળાં ઘોષ નુછી કોરડાં કરી એને તથા ચરખી હોય તો તેને પણ ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં અને મીલકમાં એક પાશર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને તેમાં દોહવેલાં ઇડાં ભેળી આટામાં એ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં અંજીર, પાઈન્ટ કમ્પસ, ખાંડ, નીમક, તથા ચરખી થા માખણુ નાખી સારીકાની એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ એ મેળવણી ભરાતાં એ આંગળ અધુર રહે તેવાં એક ઉડાં બોલને માખણુ લગાડી તેમાં

ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઉપર
કપડું બાંધીને ઉઠાથી તથા કલાક બાકુ.

પુડીંગ સુતરફેણીનું.

સોજાં તાજાં ઢોઢ શેર દુધને કલક ભરેલી તપેલીમાં એક
કકરો પડેને એક પાથેર ખાંડ નાખી પીગળાવીને દુધ એક પાથેરને
આસરે બળેને ઉતારી ઢંડું પાડવું. પછી તાજાં છ ઇંડાંની દાળને
ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદને કકલુ કક ગરુવી બેઠેને
દુધમાં ભેળાને પુડીંગ જલેખીનું આમ્મે ચાપડીમાં છાપેલું છે તેમાં
લખેલા બીજે સામાન લઈ તેજ રીતે મેળવીને પછી અડધા શેર
સુતરફેણીના કટકા કરવા નહી પણ દુધમાં એમજ બીનવી રાખ્યા
પછી પુડીંગ દીશમાં ચા કલક ભરેલી લંગડીમાં માખણ ચા ઘણું
સોજાં ધી લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. એની મેળવણી તૈયાર
કીધા પછી માહે ગમે તો કેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના બે
અમચા ભેળાયાથી પુડીંગ મળકનું લાલ અને સાગ ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સેવનું.

સોજાં તાજાં દુધ શેર ૧૧, સોજાં ખાંડ શેર ૧, સોજાં જીની
ઝીણી સેવ શેર ૦૧, સોજાં માખણ શેર ૦૧, કન્ટ દરાખ તથા
ચીનાઈ અગવના અથવા માલુંગાના મકા મુરખાના ઝીણા કટકા
તથા નવી બનામની બીજ દરેક નવડાં, છુંદેલી ગાળવી તોળો
૦૧૧ તથા બચકળ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘણું સોજાં ગોલાખ
નાના અમચા ૩, બેડી તથા વેનીલા એસન્સ દરેક નાનો અમચો
૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને ઝેલી બારીક ચલાઈસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી
કાપી ગાળને પણ સાફ કરીને એમજ ધોવી. સેવને ચુંદી સોજાં
કરીને આમ્મે ચાપડીમાં સેવ એસાવેલી છાપેલી તે પ્રમાણે એસાવવી.
દુધને કલક ભરેલા પાટીયામાં એક કકરો પાડીને માહે ખાંડ ભેળા બીજ
આરેક કકરો પાડીને ઉગારવું અને કુકુ થાયને માહે માખણ નાખવું, પછી
ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી દુધ તદન ઢંડું થાયને
અંદર એ ઇંડાં તથા બાકીને બીજે બધા સામાન તથા સેવ બરાબર
મગનીને એ સધળું સમાવ તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરવું માખણ લગાડીને

તેમાં ભરી એક કલાક રાખ્યા પછી છેદણે ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને બાફવું હોય તો માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લખ્યા મુજબજ બાફવું. એ પુડીંગ ધણું સારું થાય છે. માખણને બદલે તેનાં અડધાં વજન નેટલું ધણું સોજું માખણનું ધી પણ ચાલશે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમે તો ફેરીના મુરખાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા માટે ભળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સોમવારનું.

વાસા પ્લમ પુડીંગની અડધી ઇચ્છા જાડી, એક ઇંચ પોહોળા અને બે ઇંચ લાંબી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડા ૫, ઝંડી નાના ચમચા ૩, વેનીલા એસન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ.

પુડીંગની બધી કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક માલડને માખણ લગાડવું અને પુડીંગની કાતરીઓને ઝંડીમાં ભીનવીને તેની જાળી પડે તેમ માલડમાં ગોઠવીને ઉપર સુધી મુકવી. ત્યાર બાદ ઇંડાને ભાંજી આવના કાંચથી ખુબ દોહવી કબઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં એ ઇંડાં ભળી ઇંચારે ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉત્તરી જાયફળ મેળવી અડધો ભાગ દુધપાકને પચનો પચતો માલડમાં રેડવો અને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગને બાફીને માહેથી કાઢ્યા પછી બાફી રહેલા અડધા દુધપાકમાં એસન્સ ભળાને પુડીંગની ઉપર રેડવું.

પુડીંગ સોસીડ.

સ્પંજકેક ૨ જી આઝ્મ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ પાંચ ઇંડાંની મેળવણી બનાવીને ભુંજ્યા પછી દોઢથી પોણા બે ઇંચ નેટલું જાડું થાય તેટલી એક થાળીમાં ભુંજીને બનાવેલું સ્પંજકેક, દુધની ફેરીની તાજી પણ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, રાજબેરી જામ રતલ ૦૧૧, બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, ઝંડી લીટરગ્રાસ ૧, વેનીલા એસન્સ ચમચી ૧.

આસરે છ ઇંચ ઉંડાં બોલમાં એ પુડીંગ બનાવવાનું હોય છે માટે પેહલે એ કપ અથવા બોલની ઉંડાઈ જોટલાં ઉંચા અને તેની અંદર સમાય તેટલા ત્રીકોણ આકારના જરા જાદાં કાગજના આઠ કટકા કાપી તેને પેહલે બોલ યા કપમાં અકેકને અથડીને મુકાય તેમ ગોઠવી જોધને બેસતા કરવા. પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું સ્પંજકેક લુંબાયને તે ગરમ હોય તેટલાંજ ધારદાર માલતી છરીવડે પેલા કાગજના કટકા જોટલા સરખા સ્પંજકેકના ચાર કટકા કાપીને પછી તેની અણી ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળ રાખી સફાઈથી અકેક કટકાને વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને ત્રીકોણ આકારના આઠ કટકા કરવા પણ એ કેકના ગરમ કટકાને બોલમાં મુકીયાથી બાફ ભાગીને તે બોલની સાથે વળગી જાય છે અને તેથી પછી પુડીંગ કાઢતાં ચુંથાઈ જાય છે, તેમજ વળી ઠંડું થયલું કેક મુકતાં પણ ભાગી જાય છે, તેટલા માટે સેજ ઠંડું થાય પછી ઉલટા મુલટા એટલે એક કટકાનું લુંબાયલું લાલ પડ આવે તો તેની પાશિના બીજા કટકાનું કાપેલી ભોરડું તરફનું સફેદ પડ આવે અને બધા કટકાની અણી બોલનાં તળાયામાં હેઠે અને પોહોળાઈ તરફનો ભાગ બોલની કીનારી ઉપર આવે અને એક સફેદ અને બીજો લાલ રંગનો પતો થાય તેવી રીતે અકેક સાથે બરાબર અથડાવીને સફાઈથી કટકા મુકવા. તે પછી કીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા ભેળવુ અને કપ યા બોલમાં મુકેલાં સ્પંજની ઉપર બધે સફાઈથી જામનું પતળું પડ આપડીને પછી તેની ઉપર થોડી કીમ લગાડવી અને સ્પંજના કટકા કાપ્યા પછી જે બાકી વધે છે તે કેકને ભાંજીને લુકો કરી બોલમાં મુકેલી કીમની ઉપર પુરતો ભભરાવી એ રીતે જોલી અને તેની પછી કીમ અને તેની ઉપર સ્પંજનો લુકો નાખી આખું બોલ ભરવું, પણ છેક ઉપરનું પડ સ્પંજના લુકાનુંજ કરવું. પણ પુડીંગને બોલમાંથી કાઢતી વેળા એ લુકો વેરાઈ જશે, તેટલા માટે તેમાં ઘેંડી ભેળાને પછી છેલ્લે ઉપર દાખી દાખીને સફાઈથી વળગાવી પુડીંગ ઠંડું થવા માટે બોલને આઈસમાં મુકી માટે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ ગખવી. તે પછી બીલોરનાં છાલકાં દીથમાં ઉલટાવીને પુડીંગને આખુંજ કાઢીને અમથું ખાવું અથવા આમે વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટરો બપેલાં છે તેમાંથી એક પતળું કસ્ટર બનાવી તેને આઈસમાં ઠંડું કરીને તેની સાથે ખાવું. એ પુડીંગ

ખીજી ગીતે બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યું છે તેમાં સ્પંજકેકના ત્રીકોણ આકારના પથ્થુ બા ધમ જાદા આઠ કટકાને એજ રીતે બોલમાં મુકવા. પછી આજે વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ વેલવેટ પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખેલા છે તેટલોજ ખીજો બધો સામાન લેવો પણ માત્ર તેમાં લખ્યા મુજબ સ્પંજકેક લેવું નહીં અને આઈસીનગ્લાસ અથવા જલેતીન તો તેમાં લખ્યા કરતાં બેવડું લેવું અને તેમાં લખ્યા મુજબ મેળવણીને તૈયાર કરી તે ઠંડી થાયને ગમે તો પોણું રતલ ગ્રીનગેજ યા રાજબેરી જામને એ મેળવણીમાંજ બરાબર મેળવીને પછી બોલમાં ગોઠવેલા સ્પંજકેકના ગાળામાં ભરી અથવા જામને મેળવણીમાં મેળવાને બદલે બોલમાંનાં સ્પંજકેકની ઉપર બધે ફરતી સરખી ચોપડીને પછી વેલવેટ ક્રીમની મેળવણીને અમથીજ અંદર રેડીને પછી ઉપર મુજબ આઈસમાં પુડીંગ ઠંડું કરીને અમથું યા પતળાં કસ્ટર સાથે આવું. ગ્રીનગેજ જામમાં મોટા કટકા હોય છે માટે તે બરાબર ચોપડી ચકાશે નહીં તેથી તેને રૂપાંના યા લાકડાંના અમઆથી બરાબર ભાંજી મેળવીને પછી લગાડવી. એને માટે ૨ જાં સ્પંજ કેક કરતાં પેહલાં સ્પંજકેકમાં આટાનું બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાનનું એ કેક ઉપર મુજબ થાળામાં બનાવીને ત્રીકોણ કટકા કાપી બોલમાં એ મુક્યું હોય તો તેથી પુડીંગ વધારે સફાઈદાર થશે. એ પુડીંગ બોલમાંથી કાઢેલું લાલ અને પીળા રંગના પતાવાળા ટોપી હોય તેવું જોવામાં મળહનું લાગે છે અને ખાવામાં પણ ઘણું સરસ લાગે છે. બોલ હમેશ ગોળ તળાયાંનું અને સીધી કીનારીનું લેવું.

પુડીંગ હાઇડ એન્ડ સીક.

ફૂધની દેરીની કઠણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૩, કોઈ પણ જાતની સોજી જામ તથા સુકા મુરખ્યાની ચીપ અથ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં ખાંડ તથા ક્રીમ બરાબર મેળવવું. પછી એક નાના પેણામાં ઇંગારે માખણ કકડાવીને તેની અંદર એ મેળવણીને અડધી ઇંચ જાદી ગોળ રેડી

બરાબર બંધાયને કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર જામ ચોપડીને તેની ઉપર મુરખ્યાની ચીપ ખોસ્વી.

પુડીંગ હંમ્પરીયર.

બારીક છુંદીને આળેલી લોફ શુગર તથા સોજીનું માખણુ દરેક તોળા ૭૦, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, આખે ચોપડીમાં ૫૬ પેસ્ટ ટાટનો છાપેલો છે તે, કોઈ પણ જાતની સોજા જામ તથા લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાઢવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણુને ચુલે ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી ઇંડાં તથા ખાંડ ભેળા પાછું ઇંગારપર મેલી ધુંટયા કરવું અને કઠણુ થાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ ટાટનો ૫૬ પેસ્ટ અડધી ઇંચ જઢો અને એકથી સવા ઇંચ જેટલો પોહોળો બનાવી એક પુડીંગ દીશની કીનારી ઉપર સફાઈથી મુકીને ચમચાના નક્શીના ડાંડાને તેની ઉપર દાબીને નક્શી પાડવી અને દીશમાં હેઠે જામનું એક ઇંચ જઢું ૫૩ પાંચરીને તેની ઉપર ઇંડાંવાળી મેળવણીને પેસ્ટની કીનારી ઢંકાય નહી તેમ બરાબર તેની સપાટી સુધી પાંચરીને મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર બુંજવું.

પુડીંગ હોલો.

સોજા જીરાસાલ ચોખ્ખા રતલ ૭૦, ખાંડ રતલ ૭૦, સોજીનું માખણુ તોલા ૫, નવી બદામની ખીજ નવટાંક અથવા બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૨૫, સોજીનું તાજીનું દુધ ઘેર ૧, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, કેરીનો અથવા પીચનો ઘાડા શીરા સાયનો મુરખો તથા લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

બદામ હોપ તો તેને છોલીને બારીક છુંદવી. ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘોઘ અર્ધ કચરા બાફેલા ગંધીને ખોયામાં એસાવી કાઢવ અને કોરડા થાયને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ભેળા ધીમે ઇંગારે મેલી તદનજ નરમ અને સુકા થાયને ઉતારીને ચોખ્ખાની સેજખી કચરસ રોડ નહી તેમ છુંદીને બરાબર મેળવી નાંખ્યા પછી માહે ખાંડ તથા માખણુ મેળવી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન કઠણુ થાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી

તે તથા વેનીલા અને બદામ અથવા બદામનું એસેન્સ બેળા સાદાં ઉડાં મોઢડને ઘણું પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ ચોખ્ખાની મેળવણીને દાખી દાખીને ભરીને ઉપરની સપાટી સરખી કરી મધ્યમ ભરી યા તાંદુરમાં બંધેથી એક સરખું લાલ છુંછને પછી ઉલટાવીને પુડીંગ આપ્પુમ કાઢવું. પછી ઠંડું થાયને પુડીંગનાં મથાળાં પરવચ્ચમાંથી એ ઈંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કટકો સફાઈથી કાપીને પછી અંદરનું પુડીંગ ચમચાથી સરખું કાતરી કાઢીને બધું ફરવું પોણી ઈંચ જાડું પોકળ પુડીંગ કરવું. ત્યારબાદ કેરીનો ચુરખો ગોટળાં સાથેનો હોય તો ઉપરથી બધો કાપી લઈને શીંગ સાથેજ ગરમ કરવો અને પીચનો હોય તો એમજ શીરા સાથે ગરમ કરવો અને પુડીંગના ગાળામાં ભરી પેલો ઉપરથી કાપી કાઢેલો ગોળ કટકો સફાઈથી ઉપર પાછો મુકી બંધ કરીને તાણુંજ આવું. ગમે તો ઉપર કોઈ પતળુ ફસ્ટર નાખીને આવું.

પુરણ પોળી (પરણ લોકની સરસ પોળી.)

સોજ ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧૧, સોજ શાકરીયા ખાંડ ભરેલી ટીપરી ૩ અને તોળેલી રતલ ૧૧૧, ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, સોજુ ઘી નવટાંક, બારીક છુંદેલી એલચી તોળો ૧૧, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

ઘઉંના આટા તથા રવાને ચાળા બેઉને બેળા તેમાં અડધું નીમક નાખી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધવો દાળને ચુંદી ઠંડાં પાણીથી સોજ ઘોષ એક કલક ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં ઉઢી થેર પાણીને ખુબ જોશ આપીને બાકીનું નીમક તથા દાળ નાખવી અને દાળ તદન નરમ થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાછું ચુલ મુકી માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ હોય તે બરાબર સુકવ્યા પછી ખાંડ બેળવી. પછી ખાંડ પીગળવા આવેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખાંડને ઘણું ઘાડા શીરો થાયને એળચી બેળીને ઉતારી ખુનચામાં દાળ કાઢવી અને ઠંડી થાયને એક માણસે તદન સાક પાતા ઉપર થોડી થોડી દાળ નાખીને ઘણી બારીક પીસ્વી અને ખીબ માણસે પેલા બાંધી રાખેલા આટાને પાણી લઈને ખુબ ચુંદી ચુંદીને ઘણું પોચો

અને ખેંચતાં લાંબો થાય પણ ફૂટે નહીં તેટલો બધો ચીવટ કરીને પછી ધી તાવીને ઉપર તે રેડીને અંદર મેળવી નાખી સરખો ઢગળો કરવો. પણ એ મુજબ દાળ તથા આટો તૈયાર થાય તેટલાં એ પોળા ભુંજવા માટેજ ખાસ સેજ પણ ખાંચા વગરની તદ્દનજ સપાટ તળાપાંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લોખંડની ગોળ લોઢી આવે છે તેનાં તળાપાંની ઉપર બીનવેલી રાખ યા મટોડીનું ૦૧ ઇંચ જાડું ૫૩ ચોપડીને પછી માટે ચુલે ધીમાં બળતાં ઉપર લોઢીને ટપાવવા મુકવી અને તે બાર બાર ટપે ત્યારે બાંધેલા આટાના તથા દાળનાં પુરણુના બરાબર ભાગ કરી આટાના એક ભાગનો ગોળો કરીને હથેલીપર જરા ચપટો કરી દાળના એક ભાગનો ગોળો કરીને તેમાં મુકી હેડેના આટાને સેરવીને સરખો ઉપર લાવી દાળને અંદર બંધ કરીને મોઢું ખીડી લેવું. પછી ચોખ્ખાના આટામાં રાજાને લાકડાંના મોટા સકાઇદાર પાતળાની ઉપર સાટા માટે ચોખ્ખાનો આટો ઘણોજ પુરો નાખી ચોખ્ખાની રોટલીના જેટલી પતળા અને સરખી ગોળ વેળાણુથી વણીને પેલી તાટેલી લોઢીની ઉપર નાખી ધીમાં આંચે એક ૫૩ ભુંજીને બેઉ હાથની ચમડીવડે પોળાને પકડીને ફેરવી નાખવી અને ખીજી ૫૩ એમજ ભુંજવને સોજી ૫૩ કાગજ લોઢીની કીનારીની સાથે અથડાવીને પકડી ગાંધી પોળા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એ કાગજની ઉપર સેરવી લઇને બેવડી વાળવી અને એજ રીતે બધી પોળા બનાવીને ભુંજવી. એ પોળા સેજથી લાલ થશે નહીં પણ ભુંજયાથી મજાહની કકરી અને સફેદજ રહેશે.

પુરણીયાં.

આએ ત્રીવીધ વાંનીમાં પોળા દાળની માનની સાધારણ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ચીનાઈ શાકરના કટકાને બદલે ઑરંજના વેલાતી મુકા મુરખાના ઘણા બારીક કટકા ૦૧ રતલ લેવા અને મેવાને છોલીને જાદો છુંદવો અને તેજ રીતે બધું તૈયાર કીધા પછી આસરે ચારેક ઇંચના વ્યાસની અને પોણી ઇંચ જેટલી જાદી નાની નાની પોળાઓ બનાવવી. ત્યાર બાદ નેતરનો નોર આવે છે તેને સોજે ઘોઘને એક મોટા સોજ પોહોળા પાટીયામાં પાંચરીને સકાઇથી ઉપસેલો મેલવો અને પોણી કકડયા પછી ઉછળતાં નોરને લાગે નહીં તેટલુંજ તપેલાંમાં રેડીને

ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી માટે બળતે ખુબ તરેહ કકડાવવું અને થોડાં ઘાંધ ગુછીને કોરડાં કાઢેલાં વડનાં ઝાડનાં પાકડાંને નોરની ઉપર પાથે પાથે સરખાં ગોઠવીને મુકી તે દરેકની ઉપર અકેક પુરણીયું મેલીને તપેલું પાછું ઢાંકી બળતે ગાખવું. તે પછી અડધા પ્રલાક થાયને ઉઘાડીને તપાસવું અને પુરણીયાનાં પડ છુટાં પડ્યાં હોય તો કાઢવાં, પણ તેમ થયાં નહીં હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી ચુલે રાખ્યા પછી કાઢવાં. બીજાં પુરણીયા બાફવા માટે તપેલાંમાં પુરતું પાણી રહેલું નહીં હોય તો બીજું ગરમ પાણી માહે ઉમેરી તેને પેહલેની કાતી કકડાવીને પછી પુરણીયાં બાફવાં. આરાં પુરણીયાં કરવાં હોય તો ઘાળમાં બીજાં કાંઈ સામાન નાખવો નહીં પણ ટેસ્ટ મુજબ પુરતું નીમકજ અમથું નાખવું. બીજી રીતે પુરણીયાં બાફવાં હોય તો એક મોટાં ઉડાં ગંજ્યા તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવવું અને તપેલાંના કાંથાની ઉપર બેસતી આવે તેવી મુકાય તેટલી મોટી પ્રલઈ ભરેલી ચાળણીની અંદર ઘણું સોજું મીઠું તેલ જરા ચોપડીને તપેલાંની ઉપર મુકવી પણ તેમાં ઉકળતું પાણી ઉછળાને ચાળણીને લાગે નહીં તેટલું એણું રાખવું જોઈયે. તે પછી ચાળણીમાં અંકેકની ઉપર નહીં પણ પાથે પાથે પુરણીયાંને ગોઠવીને મેલીને તેની ઉપર મલમલતું નરમ ઘાતું સફેદ કપડું ઢાંકીને પછી તેની ઉપર થોડા કાચા ચોખ્ખા ભભરાવીને તેમાં અપટ બેસતી રકાખી મુકવી. જ્યારે એ ભભરાવેલા ચોખ્ખાના ઘણા ચરે ત્યારે પુરણીયાં પણ તૈયાર થયલાં જાણવાં.

પુરી ઇસ્ટ્રુ, કરચલાં, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમો ભરેલી.

આએ વીવીધ વાંતીમાં પુરી ખારી પડતી બનાવવા છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે આટાને બાંધીને તેના નાનાં ખાટાં બીંધુ જોડા ગોળા કરીને તેમાં લખ્યા જેટલી જાદી અને બધેથી સફાઈદાર સરખી ગોળ પુરીઓ વણીને તેમજ આંધરાં પાડવાં અને આએ વીવીધ વાંતીમાંજ પેટીસ ઇન્ડના પફ પેસ્ટના કસ્ટના, પેટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં, પેટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં, પેટીસ કોળમીના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં તથા પેટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છાપેલાં છે તેની અંદર ભરવા માટે છાપેલું છે તે પાંચમાંની ગમે તે એક ચીજને પુરી વણવાની આગમમ તેજ રીતે પકાવીને તૈયાર રાખવી અને બે પુરીઓ પાણીથી સાથે વળગાવેલી હોય તો તે તળતી વેળા ઉપડીને છુટી પડી જાય છે માટે આએ વીવીધ વાંતીમાં લાહી

બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ થોડી લાહી પણ બનાવીને તૈયાર રાખવી. તે પછી બધી પુરીઓમાં આંગળાવડે આંધરાં પાડેલાં છે તેજ મોટાં આંધરાંવાળું પડ હેઠે આવે અને ખીજી સામી ચોરડુંનું ઝીણું આંધરાંવાળું પડ ઉપર રહે તેમ હથેલપર પુગી મુકીને પછી પુરીમાં ભરવા માટે જે ચીજ બનાવેલી હોય તેને પુગીની વચમાં પુરતી મેળવી અને ચોરડુપરની ફરતી કીનારી થોડી ખાલી રાખી તેની ઉપર લાહી ચોપડીને પછી ખીજી પુગીનું મોટાં આંધરાંવાળું પડ ઉપર રહે અને ઝીણું આંધરાંવાળું પડ માહે મુકેલી ચીજને અડડે તેવી રીતે મેલીને કીનારીને અડેક સાથે બરાબર વળગાવી એ રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર કરવી. પણ એમ કીનારી વળગાવતાં પુરીની ઉપરનાં આંધરાં દબાઈને બંધ થઈ નહીં જાય તેની સંભાળ રાખી એજ રીતે બધી પુરીઓ તૈયાર કીધા પછી એજ પડની પુગીમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં ધી કકડાવવું અને પુગી વળગાવેલી કીનારી છુટી પડે નહીં તેમ સંભાળથી માહે જગ છુટી છુટી મુકીને ચેરી બદામી રંગની કકરી તળાને આંધરાંની ન્યમન્યથી કાઢી સોજાં ભેળાંને તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં બધી તળાવલી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી મળતહની લાગે છે. આએ ચોપડીમાં પેટીસ ખીમા પટેરાનાં છાપેલાં છે તેમાં ખીમા નહીં હોય તે કાંદા સાથે ખીજો સામાન ભેળા તળાને પછી ખીમાને બદલે એ ભરવા છાપેલું છે તેવું બનાવીને એ પુરીમાં ભરેલું પણ સાફ લાગે છે. તેમજ આએ ચોપડીમાં સમોસા મસાલાનાં ઇંડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબની ઇંડાંની અકૂરી બનાવીને ગમે તે પુરીમાં તે ભરવી.

પુરી કેળાંની.

અપ જોગાં વસઇનાં મોટાં પાકાં કેળાંને બારી છાલ છોલી ચીરી વચમાંની નેસ કાઢી નાખીને પછી માહે જરાખી ગાંગડો રહે નહીં તેમ કરછીથી ખુબ છુંટીને નરમ માવા જેવાં કરી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી સાટો નાખીને પહેલે એક પુરી નમુનાની જરા જાદી વણી ભેવી અને એ રીતે નહીંજ વણાય તો પછી કેળાંમાં ચોખ્ખાનો ચા ઘઉંનો આટો સેજ ભેળાને પછી તેની બધી પુરીઓ વણવી અને પેણામાં ધી નાખી બળતે મેલી બરાબર કકડોને બળવું ધીમું કરી પેણામાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ

લાલ થાયને ધારદાર તવાથાથી ઉપાડીને પછી પુગીને ફેરવવી અને ખીજી પડ એવુંજ તળાયને કાઢ્યા પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી

પુરી ખારી પડની. (હીંદુ લોકનાં દહીંયાં.)

મીઠનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, ખારીક વાટેહું નીમક તોજો ૧૫, સોજું મીઠાંનું સફેદ થી ૫૫ મુજબ.

આટાને આળીને તેમાં દોઢ પાચેર થી તથા નીમક નાખી એક હથેલીથી ચોળી ચોળીને આટા સાથે ધીને ખરાબર મેળવ્યા પછી ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી હંડાં દુધથી યા હંડાં પાણીથી અથવા સોજાં દહીંથી આટાને ઘણાજ કકણ નહી તેમજ પોચો પણ થાય નહી તેવો મધ્યમસર ખાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ તરેહ જોરથી લગભગ વીસેક મીનીટ ગુંદવો. પછી પુરી નાની કરવી હોય તો એ આટાના પચાસ અને મોટી કરવી હોય તો આલીસ સફાઇદાર જોળા કરવા અને પછી એની ઘણી પતળા નહી પણ સેજ જાદી પાપડી વણે તેવી સાટો નાખ્યા વગર સરખી ગોળ પુરીઓ પાતળા ઉપર વણવી અને હાથની છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને પુરીની વચોવચમાં આરપાર જાય તેમ ઉંડી ભાકીને એક આંધર પાડીને પછી તેની આસપાસ સરખે આંતરે નાની પુરીમાં ચાર અને મોટીમાં છ આંધરાં એજ રીત પાડવાં. ત્યાર બાદ ઉંડા પેણામાં પુરવું થી કકડવા મુકી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળવા માડેને હેંકેનું બળવું ધીમું કરી નાખવું અને આંગળા જોસીને આંધરાં પાડેલી પુરીનું પડ ઉપર આવે તેમ પેણામાં સેજ છુટી છુટી પુરીઓ સમાય તેમ મુકવી. એ પુરી વણેલી તો સાદી પડ વગરની હોય છે પણ પેણામાં મુક્યા પછી તળાતાં ઘણી કુળાને જાદી થઈ ઉપર તરી આવે છે, તે પછી હેંકેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું અને કકર થાયને આંધરાંની અમચથી ફેરવી નાખી ખીજી પડ એનજ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મોટી અમચથી પુરીઓ કાઢવી અને ઝાગ યા અમચને પેણાની કીનારીની ઉપર જરાવાર ઢળવું ટેકાવી રાખવું, તેથી પુરીમાં પેવસ થઇ ગયલું બધું થી નીકળી જશે, તે પછી આળણીમાં મુકવી. પેણાની કીનારીપર ઝારાને ટેકાવે તેટલાં થી બળે નહી માટે ખીજાં માણસે ખીજી પુરીઓને તળાવા માટે પેણામાં મુકી દેવી. એ પુરીઓ સેજખી રતાસપર

તળવી નહી. પુરીઓ તળાયા પછી નાનાં ખાજાં હોય તેવી કુળીને મળહની પડની થાય છે અને ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે અને કાચની બરણીમાં ચપટ ઢાંકીને મુક્યાથી સોજી રહી શકે છે, પણ એમાં થી જરાખી રાસી લેવું નહી, ઘણુંજ સોજું ચોખ્ખું લેવું. હોરાજી મીઠાઈવાળાઓ આએ પુરીને તેમજ હેં પુરી ખારી મસાલાની પડની છાપેલી છે તે બેઢને પુરી કહે છે. પણ એજ બેઢ પુરીનો આટો દુધ અથવા પાણીથી બાંધવાને બદલે દહીથી બાંધીને બનાવે છે તેને હીંડુ મીઠાઈવાળાઓ દહીયાં કહે છે.

પુરી ખારી મસાલાના પડની.

ઉપર પુરી ખારી પડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન લેવો પણ આટામાં થી તથા નીમક બિળતી વેળા માહે દળેલી હળદ પોણો તોળો તથા ખોખરાં કાચેલાં કાળાં મરી તથા જીરું દરેક સવા તોળો બિળાને તેમજ ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ દુધ, દહીં અથવા પાણીથી આટો બાંધીને તેજ રીતે એ પુરી બનાવીને તળવી.

પુરી ખારી માનની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે રવો તથા આટો દરેક રતલ અડધો લેવું અને રવામાં દોઢ તોળો વાટેલું નીમક તથા દોઢ તોળો થી બિળાને તેજ મુજબ બાંધીને રાખવો અને ચોખ્ખાના આટા માટે અડધો શેર ને નવટાંક માનનાં થીને મધીને તેમાં એ ચોખ્ખાના આટાને મેળવી ગોળો કરીને પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી માન બનાવી તેનો વીટો કરી તેને એ ચીને ઢાંચો કરવો અને પુરીઓ જોટલી મોટી કરવી હોય તે મુજબ એ વીટાના ગોળા કાપી તેને વગ દધને તેની ૦૧ ઇંચ જાદી સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી અને તે દરેક પુરીની વચમાં છેદલી આગળાની ટીચકી ભોક્કીને આરપાર એક આંધરું પાડવું. પછી પેણામાં સોજું માનનું સફેદ થી પુરવું નાંખી ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માંહેથી ધુમાડો નીકળે તેમાં છુટી છુટી પુરીઓ મુકીને મળહની સફેદ પણ કરી તળવી. આએ ચોપડીમાં ખાજાં મલાઈનાં બેરાજનાં ફરમાસું છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના અપ બેગા સામાનનું માન ગમે તો

બનાવીને તેની ઉપર પ્રમાણે પુરીઓ બનાવીને તળવી. પણ એમાંથી ઉપલે હીસાએ વાટેલું નીમક નાખવું.

પુરી ખારી સાદી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, ઝીણો રવા રતલ ૦૫, ખારીક વાટેલું નીમક તેળો ૧૦૦, ઘી તથા સાટા માટે આટો અપ મુજબ.

આટા તથા રવાને યાળા ભેળાને તેમાં નીમક તથા એક પાણી ધીને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી ગળ્યા પછી વણી શકાય તેટલો કઠણ આટો ઠંડાં પાણીથી બાંધી આંગળાનાં ટાંચાંવડે ગુંદવો. પછી હથેલીને સેજ ધી લગાડીને એના ઘણીજ ઝીણી સોપારી નેટલી સરખી ગોળ ગોળીઓ કરવી અને સેજ સાટો લઈને ઘણી પતળા કાગળ જેવી પુરીઓ વણી ખુનચામાં છુટી છુટી મુકી પંદર મીનીટ વખાતી રાખવી. મોટી પુરી કરવી હોય તો આટાની ગોળીઓ જરા મોટી કરવી. પણ એ રીતે એકેક પુરી વણતાં ઘણી મહેનત પડે છે માટે સહેલી રીતે બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ બાંધેલા આટાના પાંચ છ ગોળા કરી તેમાંના એકને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળો કાગળ જેવો વણવો અને પુરી નાની મોટી જેવી કરવી હોય તે પ્રમાણે ગોળ બીરફીટ કટરથી અથવા પતળા કીનારીનાં ઝીણાં ગ્લાસ યા નાના તંપ્લરની કીનારીવડે બધી પુરીઓ કાપી એજ રીતે બધા આટાની પુરીઓ બનાવવી. અને બધી પુરીઓ કાપતાં બાજુપરનો આટો વધે તે બધા એકઠો કરીને તેને પાછો નણી એમજ પુરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈ ધીથી લગભગ પોણી ભરને ચુલે બળતે મુકવી અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખીને કઢાઈમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકવી અને છુટાં એ પડની કુળેલી પુરી કરવી હોય તો ધીમા ઉપર તરી આવેને આંધરાની ચમચથી પુરીપર ધી છાંટયા કરી પુરીને હલાવવી અને શીકા બદામી ગંગુ હેંગુ પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાયને કાઢવી. પણ ચપટાયલી પુરી કરવી હોય તો ઉપર ધી છાંટવું નહી પણ માટે પુરીને ચમચથી દાબી રાખવી અને ઉપર મુજબ એક પડ તળાયને ફેરવી બીજું પડ થાયને કાઢવી. પુરી લાલ તળવી નહી.

પુરી ખામો અથવા ઇંડાંના અકુરી ભરેલી.

મીલના પહેલા નંબરના અડધો રતલ ઘઉંના આટાને ચાળી તેમાં પોણો તોળો વાટેલું નીમક તથા ચાર તોળા સેજું ધી ભિળા ઇંડાં પાણીથી કઠણ ખાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને ઢાંકી રાખવો. પછી આગ્ને વીવીધ વાંનીમાં ખામો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે. તે મુજબ પણ પોણો રતલ નકા ગોસ્તના ખારીક છુંદેલા ખીમાને જરા સુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ તથા ગરમ મસાલો ભેળવો અથવા આગ્નેજ ચોપડીમાં સમોસા મસાલાના ઇંડાના માનના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી અકુરી બનાવવી અને આટો ખાંધ્યાને બે કલાક થાયને પાછો મસલીને સોજાં મોટાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર એવાજ બીજા ઘઉંના આટાનો પુરતો સાટો છાંટીને તેપર એ આટાને ઘણો પતળો વણી ઘણી ખારીક કીનારીનાં મોટાં તંબલરની કીનારીવડે અથવા પત્રાંના ગોળ કટરથી બધી એક સરખી ગોળ પુરીઓ કાપવી. અને એ પુરીના કરતાં બા ઇંચ જોટલી ફરતી કીનારીપરથી નાની ચાચ તેટલાં બીજાં તંબલર ચા કટરથી મોટી પુરી જોટલી હોય તેટલીજ ગણતરીથી એ નાની પુરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી પુરીઓની પોણી ઇંચ જોટલી ફરતી કીનારી ખાલી રાખીને વચમાંથી જગા ઉપસેલું થાય તેમ તેમાં ખામો અથવા અકુરી મુકવી અને તેની ઉપર પેલી નાની પુરીઓને સરખી ઢાંકીને મુકી મોટી પુરીની ફરતી કીનારીને જેમ ખાજાં મલાઈનાં હોરાજીના છાપેલાં છે તેમાં લખેલી નક્શીવાળી કીનારી આવડે તો તેમ સફાઈથી વાળવી અને તેમ નહીં આવડે તો પછી પુરીનાં બેક પડ છુટાં પડે નહીં તેટલા માટે કીનારીપર પાણી ચોપડીને પછી એમ અમથીજ ઉપરની બોટડુપર સફાઈથી દાખીને વળગાવી બધી પુરીઓ સરખી ગોળ તૈયાર કરીને પછી મોટી કઢાઈ અથવા ઇંડા પેણામાં સોજું ધી પુરવું નાંખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ધી કકડીને માંહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખી તેમાં સમાય તેટલી એ પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેંદેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાચને ફેરવી નાંખી એમજ બીજું પડ થાયને આંધરાંની અમચથી કાઢીને કલહવાળી આળણી અથવા બોયામાં મુકવી. એ પુરી ઘણી મજાહતી લાગે છે.

પુરી ચણાના આટાની.

સોજો ભેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૦૧, ચોખ્ખાનો આટો તોળા ૨૧, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧૧, ખોખરાં કીવેલાં કાળાં મરી; જીરું તથા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાખાઈકાર્થ દરેક તોળો ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

એક આટાને ભેળી ચણાને તેમાં પાંચ તોળા ધી તથા નીમકને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી સોદા અથવા ખારો ખેમાંતું જે એક હોય તેને નાના ચાર ચમચા ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને ખારો હોય તો તેને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી એ ખેમાંતું જે હોય તેને તથા મરી જીરાંને આટામાં મેળવી ઘટે તેટલું ખીજું ઠંડું પાણી નાખી આંગળાંના ટાંચાંથી ખુબ તરેહ ગુંદીને કડણુ આટો બાંધી પુરી મોટી કરવી હોય તો વીસ અને નાની કરવી હોય તો એકસરખા પચીસ ભાગ કરવા અને વણુતી વેળા અડેક ગોળાના મળાઈના ફાટકુટ વગરના સફાઈદાર ગોળા કરી તેને જગ ચોખ્ખાના આટામાં રોળવો, પણ આટો ઘણો ભગાડવો નહી અને ગોળાને હથેલીપર દાખીને નાની પુરી થાપ્યા પછી ઘણી પતળી નહી તેમજ જાદી પણ નહી તેવી પાપડીના જેટલી જાદી વણુવી. પણ વણુતી વેળા એ પુરીની કીનારી ચુંથાઈને ફાટ પડે છે તેને આંગળાંથી દાખીને સરખી કરતાં જમને વણુવું અને ગમે તો પુરીને એમજ રાખવી અને ગમે તો છેલ્લી આંગળાની ટીચકી ભાકીને વચમાં એક અને તેની આસપાસ સરખે અંતરે છુટાં છુટાં આરપાર ચાર આંધરાં પાડવાં. પણ એ વણાયલી પુરીને પાટીયાંપરથી એમ ઉપાડતાં ભાગી જાય છે માટે પહેલે સંભાળથી છરીવડે આખી અળખી કરીને પછી ઉપાડીને એ રીતે બધી પુરીઓ વણુવી. ત્યાર બાદ મોટા પેણામાં ધીમે બળતે પુરવું ધી મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો. નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી એક પડ શીકું લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી ખીજું પડ એમજ તળાયને કાઢવી. વધારે લાલ તળવી નહી. પેજલી ફેલોઅર હોય તો સોદાને બદલે તે અડધો તોળાને ઉપર મુજબ પણ પાંચ ચમચા પાણીમાં પીગળાવીને તે લેવો.

પુરી ચોખાના આટાની.

મીઠના પહેલાં નંબરના સોજ તાજ ચોખાના અડધો રતલ આટાને ચાળીને આમે વીવીધ વાંતીમાં પુરી ખારી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટો બાંધી તેજ રીતે પુરી વણીને તેમજ તળવીં. પણ વધારે સોજ પુરી બનાવવી હોય તો આટામાં સામાન લખેલો છે તે ઉપરાંત તદન તાજ ત્રણ ઘડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાઢવી તે પણ ભિળીને ગરમ દુધથી આટો બાંધવો. મીઠી પુરી બનાવવી હાય તો નીમકને બદલે ટેસ્ત મુજબ મેદા ખાંડ લેવી.

પુરી દહી અથવા મઠાની.

આમે વીવીધ વાંતીમાં દહીનો મઠા છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ જીરું, મરી નાખ્યા વગર અમથોજ થોડાં દહીનો મઠો બાંધવો અને આમે ચોપડીમાં પુરી ખારી સાદી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેમાં ખપતો મઠો મેળવી ઠંડું પાણી સેજ નાખી ગુંદીને આટો બાંધવો અથવા મઠાને બદલે કઠણ દહી નાખીને બાંધવો. પણ દહીમાં પાણીનો ભાગ આવે છે માટે તેમાં બાંધતા વખતે સેજથી પાણી લેવું. એ પુરી વણતાં તેમજ તળતાં ભાગી જાય છે માટે સંભાળથી બનાવવી. એ પુરીનો સ્વાદ ઘણો સારો લાગે છે અને ચાવવી તો પડતીજ નથી, મોઢાંમાં મુકતાંજ બધી વેરાઈ જાય છે.

પુરી પટેટાની.

થોડા સારી જતનના પટેટાંને નરમ બારી છાલી સોજ પાટા ઉપર બારીક પીસી માવા જેવા કરવા યા આમે ચોપડીમાં પટેટા મેશ છાપેલા છે તે પ્રમાણે મખડના નરમ માવા જેવા મેશ કરી વણાય તેવું કઠણ કરવા ઘટે તો જરા ઘડાંનો આટો મેળવી ટેસ્ત મુજબ વાટું નીમક અને ગમે તો જરા દલેલાં મરી પણ ભિળી મોટાં ખાટાં લીંઘુ જેટલા ગોળા કરી સાટો છાંટી સેજ પતળી પુરી વણવી અને પેણામાં બી કડાવીને તેમાં તળવીં.

પુરી પુલના આકારની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં છાપેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ મેળવણીના ક્રીટર્સ બનાવવાં. એ ક્રીટર્સ જોડામાં મળાહના કુચના આકારની પુરી હોય તેવાં લાગે છે તેમજ ટેસ્ટમાં પણ સોજી પુરી જેવાંજ લાગે છે.

પુરી, મસાલાની ઘઉંના અથવા ચોખાના આટાની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તે ઉપરાંત એમાં દળેલી હળદ, મરી તથા ખોખરું કીધેલું જીરું દરેક અડધા તોળો ભિળીને તેજ રીતે આટો બાંધીને પુરી બનાવીને તેમજ તળવી. ચોખાના આટાની મસાલાની પુરી પણ એજ રીતે બનાવવી.

પેટીસ ઇસ્ટ્રુ, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમાના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં તળેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પેટીસ ઇસ્ટ્રુના, કરચલાંનાં, કાલુનાં, કોળમીના તથા ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં પાંચ જુદાં જુદાં છાપેલાં છે તેમાં ભરવાની કોઈ પણ એક ચીજ બનાવીને તેનાં તળેલાં પેટીસ કરવાં હોય તો જે ગમે તે એમાંની એક ચીજને તેમાં લખ્યા મુજબ અથ જોગી પકાવીને તૈયાર કરવી અને આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ કસ્ટના પેટીસનો છાપેલો છે તે બનાવીને તેના ખાટાં લીંબુના કરતાં પણ માઠા કટકા કાપી તેને એક ઘંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જીરું સરખું ગોળ વણવું. પછી એમાં ભરવા માટે જે એક ચીજ પકાવીને તૈયાર કીધી હોય તેને એની વચમાં પુરવું મુકવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે ખીજા કટકાને એમજ વણવો. પણ એને પાણીથી વળગાવતાં તળતી વેળા બેઉ ભાગ છુટા પડી નથે તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ થોડી લાહી બનાવીને તેને પેટીસની ફરતી કીનારીની ઉપર લગાડીને પછી તેની ઉપર પેલો પફ પેસ્ટનો વણેલો કટકો સફાઈથી વળગાવીને પછી તેની ઉપર નાનું કપ યા તંપલર મુકી તેની કીનારી

બરાબરનું સરખું ગોળ પેટીસ છરીવડે કાપી એ રીતે બધાં પેટીસ તૈયાર કરવાં. ત્યાર બાદ મોટા ઉંડા પેણામાં પુરવું ધી નાખીને ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને નાહેથી ધુન્માડો નીકળે ને તેમાં છુટાં છુટાં પેટીસ મુકીને મળાડના શીકા લાલ રંગનાં કકડાં તળી એક તપેલીની ઉપર બોયું મેલી આંધરાંની ચમચથી પેટીસ કાઢીને તેમાં મુકવાં.

પેટીસ ઇસ્ટના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇસ્ટ તળેલું છાપેલું છે તે પ્રમાણે અપ જોગો બધો સામાન લઇને બધી તરકારીના ચણા જોટલા કટકા કાપવા અને તેમાં લખ્યા મુજબ તળીને મળાડનું તતરાવેલું ધી પર પકાવવું અને તેમાં પુરતો ખટાસ લાગે તેટલો વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ છાપેલો છે તે નાખવો. ત્યાર બાદ આએજ ચોપડીમાં પેટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે તેમાં આએ ઇસ્ટ ભરીને ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકી તેની ઉપર માખણ લગાડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. એજ ખીમાના પેટીસમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો આએ પેટીસમાં પણ બાફેલાં છડાંનો અડધો કટકો દરેકમાં અકેક મુકવો.

પેટીસ કરચલાનાં કોટળામાં ભરેલા.

કાડવમાં રેહતાં કરચલાં નહી પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને પેહલાં ખાશીને કોટળાંને બે કાડચાંમાં ભાંજી માહેથી બધું માસ કાઢી તેને ટુપીને બધો ઝીણો રેસો કરવો. પછી આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા જીરુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને મળાડનું તતરેલું ખાઈ પકાવીને માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ ભેળવો. પછી કરચલાંનાં સફેદ કોટળાંને કાઢી નાંખી કાળાંને અંદરથી સોજાં ઘોષ નુકીને કોરડાં કરી તેમાં એ રાંધેલાં કરચલાં ભરીને થોડાં પાંઉનાં કચ્ચસ એટલે કીમને જરા ધીમાં સુકું તળીને ઉપર તે ભભરાવી ઉપેલીવડે માહે દાખી દહને કોટળાં સાથેજ ટેબલ પર મોકલવાં.

પેટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

ઉપર કરચલાંનાં પેટીસ છાપેલાં છે તેમા લખ્યા મુજબ કરચલાંને બારી માહેથી માસ કાઢીને તેના નાના કટકા કાપવા અને હેકે પેટીસ કાલુનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ કાલુને બદલે એ કરચલાંના કટકાને તેમજ પકાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનાં કસ્ટનાં પેટીસ બનાવવાં.

પેટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

એમ કહે છે કે મે થી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં જે કાલુ આવે છે તે ખાવાં નહી, તેથી અવગુણ થાય છે. પણ બાકીના બીજા આઠ મહીનાના કાલુ સોજા આવે છે તેવાં કાલુ જે દળન લેવાં અને તેનાં કોટળાં ભાંજીને અંદરથી કાલુનું માસ કાઢી તેમાં કાંકરી હોય છે તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ઘાંધ પાણીમાં જર નીમક નાંખીને બારીને બોચામાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. લસણની સાત કળીને છોલીને ઘણેજ બારીક છુકો કાપવો. એ કુડી કોથમીરનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં એ મરચાં તથા થોડી સેલરી પાસ્લીને ઘોંધને બારીક કાપવું. ચાર બાદ એક પાથેર કાંધને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુકા જેવા કાપી પાથેર ધીમાં શીકા લાલ તળી તેમાં ઉપલો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દળેલાં મરી, સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કાલુ નાખી ચમચથી મેળવી એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઇંગાર ઉપર ઢાંકીને મુકવું અને કાલુ બરાબર ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ ભિળવો અને આમે ચોપડીમાં પેટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમા ખીમાને બદલે એ પકાવેલાં કાલુ ભરીને તેમજ ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકીને જુગવાં.

પેટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

માત્રી તાજુ એ કુડી કોળમીને સચારી અંદરની કાળા દોરા જેવી નેસ કઢી નાખી થોડાં નીમકમાં કોળમી મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજુ ઘોંધને અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. પણ કોળમી નાની હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં થોડી વધારે લઈને એજ રીતે તૈયાર કરીને આખી રાખવી

ત્યાર બાદ આમ્મે ચોપડીમાં પેટ્રીસ કાલુના પદ પેસ્ટના કસ્ટનાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કોળમીને બાફ્યા વગર એમજ એને કાલુને બદલે પકાવી તેજ રીતે એ કોળમીનાં પેટ્રીસ બનાવવાં. ગમે તો કોળમીને ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેમ્બોલ તથા કોળમીના જુદાં જુદાં પાઠીયા બનાવવાના છાપેલા છે તેમાંનું ગમે તે એક મળાહુનું તતરાવેલું પકાવીને તે કોડીયાંમાં ભગાડું.

પેટ્રીસ ખીમાનાં પદ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આમ્મે ચોપડીમાં પદ પેસ્ટ કસ્ટનાં પેટ્રીસનો છાપેલો છે તે મુજબ ખપ જોગો પદ પેસ્ટ બનાવી કોડીયાંમાં હેઠે મુઝવા માટે પેહલે કટકા કાપીને તેને જરા સાટો નાખીને ા ઈંચ જાદો વણી કોડીયાંની અંદર બરાબર માખણ ચોપડીને તેમાં સરખો હેઠેથી ઉપર સુધી પાંચરીને મેલી ઉપર નીકળેલાં ખુણાં છરીવડે કોડીયાંની કીનારી બરાબર સરખું કાપવું અને ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો આમ્મે ચોપડીમાં છાપેલો છે તેમાં જે પેહલે પકાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ મળાહુનો તતરેલો પકાવવો અને હુંજવામાં ખટાસ આછો થઈ જાય છે માટે ખટાસ લાગે તે ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ છાપેલો છે તે નાખીને કોડીયાંમાં મુકેલા પદ પેસ્ટની કીનારી સુધી પુરતો મુકવો અને એની ઉપર ઢાંકવા માટે હેઠે મુકેલા પદ પેસ્ટનાં કરતાં જરા નાના એ કટકા કાપી જરા પાણી લગાડી તેને અડેકપર મેલી જરા સાટો છાંટી અવારનવાર ફેરવી હેઠેનો ભાગ ઉપર લઇને કોડીયાંની ઉપર આવતાં સેજ બાહેર રહે તેટલું મોટું સરખું ગોળ પોણી ઈંચ જાદું વણવું. એમ ફેરવી તળેનું ઉપર કરીને વણવાનું કાગળ એકે એકજ તરફથી વણતા ઉપરનોજ પડ વણાઈને પતળાં થાય છે અને હેઠેનાં જાદાં રહી જાય છે. તે પછી કોડીયાંમાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડીને તેની ઉપર આમ્મે પેસ્ટ મુકીને બરાબર વળગાવી બાહેર નીકળેલી કીનારીને છરીવડે સફાઈથી સગખી કાપી એ રીતે બધા પેટ્રીસ તૈયાર કરી તેની ઉપર બીજું જરા માખણ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં હુંજવાં. પેટ્રીસની કીનારીપરથી કાપેલો પદ પેસ્ટ નીકળે તેની ગમે તો પતળા ચીપ કાપી પેટ્રીસની ઉપરના પદ પેસ્ટની વચમાં

જરા પાણી ચોપડી ચોકડીની કાની મુકીને પછી માખણ લગાડીને ભુંજવા મુકવાં. ગમે તે એ પેટીસ માટે ખીમો પકાવતી વળા થોડા છેલેલા પટેટાના કટકાને પણ સાથે પકાવી તે અકેક કટકો તથા બાફેલાં ઇંડાંના ઉભા બચે કટકા કાપી તે અકેકને પેટીસમાં છેક હેઠ્ઠી મુકીને પછી તેની ઉપર ખીમો મુકવો. હમેશ બધાં પેટીસ માટે માખણનોજ પદ પેસ્ટ બનાવવો. પણ કદાચ ચરખીનો કરવો હોય તેા આએ વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ પાકનો છાપેલો છે તેમાં ચરખીનો બનાવવાનો છે તે મુજબ બનાવી તેના ચોરસ કટકા કાપી ઉપર માખણનો પદ પેસ્ટ વણીને કોડીયાંમાં મુકવા છાપ્યું છે તેજ પ્રમાણે એ ચરખીના પદ પેસ્ટને કોડીયાંમાં મુકવો. પણ એ કસ્ટ ઈંડો થયાથી ઠીસધને પડ અકેક સાથે વળગી જાય છે માટે એ પેટીસ ગરમ ગરમજ ખાવાં. કોડીયાં નહીજ હોય તેા પછી એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલા જલ પદ પેસ્ટના બધા એક સરખા ગોળ એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલા જલ કટકા વણી તેની વચમાં ખીમો મુકી તેની કીનારીપર પાણી લગાડીને તેની ઉપર બીજો કટકો મુકી બગબગ વળગાવીને પછી તેની ઉપર તંબલર મુકી છરીવડે સરખી કીનારી કાપીને ઉપરની બોરડુપર માખણ ચોપડીને ઉપર મુજબજ ભુંજવાં.

પેટીસ ખીમો પટેટાનાં.

સારી જાતના પટેટા શેર ૧૫, નરતું સોજી નકી ગોસ્ત રતલ ૧૫, વેકાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, દસેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચીમચી ૧, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ, ધી; નીમક; ઇંડાં; સુકું પાઉતું કમ્પ્સ એટલે કીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમો છાપેલો છે તે મુજબનો સામાન નાખીને ઉપર લખેલાં અડધા રતલ ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદીને મળહનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં ઉપર લખેલો સોસ, લીંબુનો રસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળવો. આએ ચોપડીમાં પટેટા મેશડ છાપેલા તે મુજબ પટેટાને બારી મેશડ કરી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક તથા બધાં મરી ભેળા મરજી પડે તેા એક તાજાં ઇંડાને ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દાહવીને

માહે તે પણ મેળવવું. પછી જેટલાં નાનાં મોટાં પેંડીસ બનાવવાં હોય તેમ મેંડ પટેટાના ગોળા કરી હાથને વળગે નહીં માટે પહેલે તેને પુસ્તા ચોખાના આટામાં રોળાને પછી ગોળાની વચમાં ખાડો કરી સફાઈદાર પતળાં ઊંડાં કોડીયાં જેવું કરી તેમાં પુરતો ખીંચી લરીને ઉપરથી પટેટાને બગબર ખીડીને મોઢું બંધ કરવું અને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી હલકે હાથે દાખીને પેંડીસને ચપટું કરવું. ક્રમશઃ ગોળ કરતાં ચપટાં પેંડીસ મજાહનાં તળાય છે ગમે તો એમ કોડીયાં કરવાને બદલે પટેટાના જરા નાના ગોળા કરી તેને આટામાં રોળાને હથેલીપર પુરતો ચોખાનો આટો ભભરાવીને પછી એ ગોળાની બાંધમાં જાડી બધી એક સરખી પુરીઓ થાપવી તે પછી તેમાંની એક પુરીને હથેલીપર મુકીને તેની વચમાં પુરતો ખીંચી મેલી ફરતી ફીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને ઉપર બીજી પુરી ઢાંકી ખીંચી બાહેર નીકળે નહીં તેમ સફાઈથી એક પુરીની ફીનારીને સાથે ચપટ વળગાવવી. પેંડીસની ઉપર કમ્પસ ચા રવાનું જેમ જાડું પડ વળગેછે તેમ તે મજાહનાં થાયછે. તેટલા માટે પાતળા ચા ટેબલની ઉપર કીમ ચા રવો પાથરવો અને પેંડીસના પટેટાની ઉપર એમજ કીમ પુગવું વળગવું નથી માટે થ્રેવી હોય તો તે અને તે નહીં હોય તો પછી પેંડીસની ઉપર બધે ઠંડું પાણી ચોપડીને પછી કીમ ચા રવાની ઉપર મેલીને પછી દાખી દાખીને એક પડ તથા ફરતી ચોરડુ ઉપર પુરવું કીમ ચા રવો વળગાવવું. સાર બાદ બે ઇંડાને સુપ્લેટમાં ભાજી તેમાં બે ચમચી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહડીને પતળાં કરવાં અને પેણા ચા મોટી છાલકી કઢાઈમાં ધીને મધ્યમ બળને મુકી તે કકડીન માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળે સારે દોહડેલાં ઇંડાંમાં એક પેંડીસ મુકી હેઠનાં પડને બરાબર ઇંડુ લાગે ને તવાથાવડે ફરવી ખીંચે પડે બરાબર ઇંડું લગાડી પહેલાં પડ ઉપર બરાબર ઇંડું લાગેલું નહીં હોય તો પાછું પેંડીસ ફરવી નાખી તેને ઇંડું લાગેને તુર્ત તવાથાવડેજ પેંડીસને ઇંચકીને ધીમાં મેલી એ રીતે ઇંડું લગાડીને પેણા ચા કઢાઈમાં પાથે પાથે સમાય તેટલાં પેંડીસ મુકવાં અને એક પડ શીકા લાલ રંગનું તળાયને ફરવી બીજી પડ એમજ થાય ને કાઢવા. ઇંડું લગાડ્યા વગર પણ થોડાં ધીમાં ધીમાં આંચે અથવા ઇંગારે તળેલાં પેંડીસ પણ મજાહનાં લાલ અને કકરાં થાય છે. મીઠાસ પસંદ હોય તો ખીંચામાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ મેળવી, તેમજ ગમે તો

થોડી છેલેલી બદામના કટકા તથા થોડી કીસમીસ દરાખને તળીને માહે તે પણ નાંખી. ખીચા નહી હોય તો પછી અડધો ચેર કાંદાને છેલ્લી છુંદનાં પાડીને લુકા જેવા કાપવા. અડધો તોજો આફુને છેલ્લીને તેનો ઘણોજ બારીક લુકો કાપવો. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં પંદર પાદડા તથા મોટાં લીલાં બે મરચાને ઘોષ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. પછી કઠણુ ધી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો લઈ તેને કઠડાવીને તેમાં આંચે બધો કાપેલો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ફેરવ ફેરવ કરી અર્ધકચરું તળીને ઉતારી તેમાં ખટાસ પુરતો લીંબુનો રસ, પેલાતી સોસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભિગીને ખીમાને બદલે પેટીસમાં એ ભરવું. એનો ટેસ્ટ પણ સારો થાય છે.

પેટીસ ભેજાનાં પફ પેસ્ટનાં કસ્ટનાં,

આંચે વીવીધ વાંનીમાં ભેજાં ભુંજેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ તીખાસ પસંદ હોય તો મરચા જરા વધારે લેવા અને તેજ રીતે બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એને ભુંજવું નહી પણ એમ ભેજેલા કાચોજ ગખીને ઉપર પેટાસ ખીમાના પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયામાં પફ પેસ્ટ મુકી તેમાં ખીમાને બદલે આંચે ભેજાંની મેળવણી ભરીને તેજ રીતે પેટીસ બનાવીને ભુંજવાં. ગમે તો એ દરેકમાં પણ બાફેલાં છડાંનો અકેક અડધો કટકો મુકવો.

પેટીસ મરઘીનાં પફ પેસ્ટનાં કસ્ટનાં,

આંચે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું તથા ત્રીજું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લઈ એક ફરબે હાફકાઉચના કટકાને પકાવવા. પણ એમાં પટેટાના ચાર ચાર કટકા કાપવા અને ઘણી સેજ ગ્રેવી સાથનું કરવું. પછી મરઘી ઠંડી પડેને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસ પેલી ગ્રેવીમાં ભેળા પુરતો ખટાસ તથા મસાલો ગરમ નાખી પેટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટનામાં લખેલી રીતે પણ ઘણાં મોટાં કોડીયામાં પફ પેસ્ટ મુકી કીનારી કાપીને તેમાં એ મરઘી, પટેટાના બધે કટકા તથા બાફેલું અડધું ઇકું મેલી એ ખીમાનાં પેટીસમાં ઉપર ઢાંકવા માટે

કસ્ટ લખેલો છે તેના કરતાં જરા જાદો પક પેસ્ટ ઉપર મુકીને તેજ રીતે એ પેટ્રીસ લુંજવાં. એ પેટ્રીસ નાનાં પાઈનાં જેવાં થશે.

પેટ્રીસ માછલી અથવા કોળમીનાં પટેટાનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા જીરુ અથવા તાજા લેવટા ખાસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની કોઈ પણ જાતની સારી માછલીની કટકીએને અથવા સમારેલી કોળમીના અથવા જેટલા કાપેલા કટકાને ટ્રેવી વગરનું તતરાવેલું સુકું ખાઈ પકાવવું અને માછલી હોય તો તેનું આંમડું તથા કાંટા કાઢી નાખીને નફી માસના ઝીથું કટકા કાપી એ એમાંનું જે એક પકાવેલું હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વલાતી સોસ ભેળવો. પણ મસાલાનું કરવું હોય તો આએ જ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલો છે તે મુજબ પણ કોળમીના નાના કટકા કાપીને તેનો મજાહનો તતરાવેલો આમલી નાખેલો પાટીયો પકાવવો. પછી પેટ્રીસ ખીમા પટેટાનાં ઉપર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના મેરડ કાઢેલા પટેટામાં ખીમાંને બદલે આએ કોળમી અથવા માછલી ભરી તેમજ કીમ યા રવો વળગાવી તેજ રીતે ઇડું લમાડીને અથવા લગાડીયા વગર અમથાંજ એ પેટ્રીસ તળવાં.

પેનકેક.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧, તાજાં ઇંડાં ૩, સોણું તાણું દુધ પાચેર ૧, ઘી તથા ખાંડ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને જીદી કરી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ભેળાને પછી એક કલછવાળા તપેલીમાં આટો ચાળી તેમાં જરાખી ગાંગડો રહે નહી તેમ એ દુધ સાથની દાળને બરાબર ભેળીયા પછી સફેદીને કઠણ કક ચઢવીને તે ભેળવી અને લોઢીપર ચાપટ બનાવતા આવડતું હોય તો તે રીતે આએ મેળવણીનાં પેનકેક લોઢીપર કરવાં પણ તેમ નહી બનવું હોય તો પછી આએ ચોપડીમાં પેનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રાખાનાં ઢાંકણુ યા પેણામાં બનાવવા માટે મેળવણી રેડવી અને હેંડનું પડ લાલ થાયને ઉપર ખાંડ ભભરાવીને સાંમસાંમી બે બોરડુપરથી બંધે આંગળ જેટલું સરખું

વાળાને પછી ત્રીજી તરફથી પેનકેકને સરખાં ગોળ વીટાળી લેવાં અથવા એમ સાંમસાંમી બે બોરડુથી વાળીયા વગર અમથાંજ આમલેટની કાની ગોળ વીટાળીને લીંબુ નીચવીને ખાવાં. એ પેનકેક સારાં લાગે છે.

પેનકેક અથવા ધઉંલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં આપટ પહેલા તથા ખીજ છપેલા છે તેમાંના ગમે તે એકની તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેજ રીતે લોઢીની ઉપર રેડી હેઠેનું પડ બાલ થાયને ઉપર પેનકેક છાપ્યાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તવાથાવડે સાંમસાંમી બે બોરડુથી વાળીને તેમજ ગોળ વીટાળી લઈ એ પેનકેક બેને ધણું લોક ધઉંલા પણ કહે છે તેને લોઢી પરથી કાઢી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. વધારે સારાં પેનકેક કરવાં હોય તો લોઢીપર મેળવણી રેડ્યા પછી હેઠેનું પડ બાલ થાયને થોડા તાજા માલ્લા માવા અથવા તાજા મલાઈમાં જરા દુધ તથા ઘણો સોજો ગોલાખ ભળી નરમ કરીને તેમાંથી એક નાના ચમચા જેટલો લઈ તવાથાવડે પેનકેકની ઉપર પાથરીને પછી ઉપર મુજબ વીટાળવો. ગમે તો માવા અથવા મલાઈમાં ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વેનીલા એસેન્સ ભેળવું. વધારે એસેન્સ નાખવાનું કારણ એકે ચુલા ઉપર રહેતાં તેનો ટેસ્ટ બળાને ઓછો થાય છે. જો લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરતાં નહીજ આવડે તો પછી આએ ચોપડીમાં પેનકેક ખીમાનાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં ત્રાંખાના ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવાં.

વધારે સોજા ફરમાસુ ધઉંલા બનાવવા હોય તો ધરનો દલેલો ધઉંનો મેદા દીપરી ૨, તાજાં ઇડાં ૨૫, સોણું તાજું દુધ શેર ૨, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જ્યક્ષણ તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬ તથા સોણું ઘી શેર ૦૧ લેવું. પછી ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં ઘી મેળવી બધું દુધ ભેળવું અને આટાને ચાળીને એક કલઈ ભરેલી સોજા તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ દુધ ઇડાંવાળી મેળવણી બરાબર મેળવીને આટાનો સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ભાંજેલી સોજા નવી બદામની બીજ અડધો શેર તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં

એક પાથરને છોલી બેઠને જરા ગોલાખમાં બારીક પીચ્ચું અને સવા શર સોજ તાજ મોલા માવામાં જરા દુધ નાખી પોચો કરીને તેમાં એ બદામ, પસ્તાં, એળચી, જાયફળ તથા નાના બે ચમચા ભરી વેનીલા એસેન્સમાં સાત ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ ભેળીને તે નાખી બધું બરાબર ભેળીને મેળવણી તૈયાર કરવી. ત્યાર બાદ સોજી પોણા શર ધી લઈ એક સાફ લોઢીની ઉપર જરા ધી નાખી કકડાવીને પછી ગામડી કોલસાના ધીમા ઇંગાર ઉપર લોઢી રાખવી અને પેલી તૈયાર રાખેલી મેળવણીમાંથી એક કરછી ભરીને ઉપર પ્રમાણે લોઢી ઉપર રેડવી અને હેકેનું પડ લાલ થાયને દોઢ શર જેટલી સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડમાંથી થોડી ઉપરનાં પડની ઉપર ભભરાવીને પછી તેની ઉપર પેલી માવાવાળા મેળવણી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી પાંચરીને જરા વખત રહી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વાળીને વીટાળા લઈને પછી લોઢીની કીનારીની ઉપર મુકીને પછી બીજા ઘઉંલા માટે એજ રીતે મેળવણી રેડવી. જે દરમ્યાન પેલા તૈયાર થયેલા ઘઉંલા ફેરવ્યા કરવો અને ઘણું કકરો થાયને તવાથાવડે કાઢી લઈ એજ રીતે બધા બનાવવા. માવાની મેળવણીને બદલે થોડી રાજબંસી જામ ઘઉંલાની વચમાંજ લગાડવી. કારણુ છેક કીનારી સુધી હશે તો પસરાતને લીધે બાહેર નીકળી પડશે. એ પેનકેક ઘણું સરસ થાય છે.

પેનકેક ઇંગલીશ.

મીલનો પહેલાં નાંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦, દરીની દુધની સોજ કીમ ભરેલી શર ૦, છુંદેલી ખાંડ શર ૦, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનું અથવા બદામનું એસેન્સ ટીપા ૧૫, દુધ; ધી તથા દલેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ મટાવવો. પછી આટાને આળી કલાઇવાળા તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ઘટે તેટલું દુધ ભેળીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરી એજ રીતે કીમ મેળવી સેજથી આટાનો ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી માહે ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળા છેલ્લે છુંદેલી ખાંડ તથા એસેન્સ મેળવવું. ત્યાર બાદ ઉપર પેનકેક અથવા ઘઉંલા છાપેલા છે તેમાં પેહલી રીતે બનાવવાના છે તે મુજબ લોઢી ઉપર ધીમાં

બનાવી વીટાળીને કાઢ્યા પછી ઉપર થોડી દબેલી ખાંડ ભભરાવવી.
એ પેનકેકનો ટેસ્ટ થણો સારો થાય છે.

પેનકેક ક્રીમ.

આળેલો મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫,
સોણું તોણું દુધ શેર ૦૧, દરીની દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦,
છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલું જલકળ તથા જલવંત્રી દરેક તોળા ૦૧,
તાજાં ઇડાં ૨, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦.

ઇડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની ઢાહવવી અને
સફેદીને કહણુ પ્રક્રિયા કરવા. પછી આટાને કલછ ભરેલી તપેલીમાં
નાખી જરાખી ગાંગડો રહે નહીં તેમાં ક્રીમ તથા ખાંડ બરાબર
ભેળાને જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવીને પછી ખાટીનો સામાન
બરાબર એકરસ કરી બનવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં આપટ
છાપેલા છે. તેમાં લખ્યા પ્રમાણે લોઢીપર ધીમાં રેડીને બેઉ પડ
લાલ તળવાં. પણ ફેરવતાં આવડે નહીં તો પછી પેનકેક અથવા
ઘઉંલામાં લખેલી રીતે વીટાળી લેવાં. ગમે તો વીટાળવા અગાઉ
પેનકેકની ઉપર જરા રાજબેરી જમ ચોપડીને પછી વીટાળવાં. એ
પેનકેક થણાં મજાહનાં લાગે છે.

પેનકેક ખીમાનાં.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આળેલો આટો તોળા ૫,
તાજાં ઇડાં ૨, સોણું દુધ પાશર ૧, લીંબુનો રસ તથા વેલાતી
સોસ દરેક નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજા
ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૦૧, ધી તથા સુકાં પાંઉડું
કમ્પસ એટલે ક્રીમ ખપ મુજબ, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો
છે તેમાં પેહલાં ગોસ્તનો લખેલો છે તે મુજબનો ખીમો બધો
સામાન નાખીને આએ અડધા રતલ ખીમાને જરા તતરાવેલો પકાવી
માહે સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળા જરા બાળવો પણ વવરો કરવો
નહીં. તે પછી માહે ગરમ મસાલો ભેળવો. ત્યાર બાદ એક બોલ
અથવા કલછવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં નીમક તથા એક
ઇંડું નાખી સારીકાની મેળવી જરા જરા કરી બધું દુધ રેડતાં જમ

અમચાવડે બરાબર ભળાને સેજાની ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ વચમાંના ગાળાનો વ્યાસ છ ઇંચ હોય તેટલાં તદન છાલકાં ત્રાંબાનાં ફલ્ક બરેલાં ઢાંકણુ યા એટલાજ ગાળાના ઍલ્યુમીનયમના પેણાને ચુલે ધીમે બળતે અથવા ગામડી કાલસાના પુરતા ઇંગારે સગડીની ઉપર મુકવું અને તાવેલાં પતળાં ધીમે મરધીનાં સાફ પીછાંવડે ઢાંકણુ યા પેણામાં બરાબર લગાડવું અને તે કકડીને માહેથી પુમાંથો નીકળે ત્યારે પેનકેકની મેળવણી જે વાસણમાં હેઠે કરી જાય છે તેને દોહવી પાછી બરાબર એકરસ કરીને નાના બે થી હઠી અમચા જેટલી મેળવણીને નાની કરછીમાં ભરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ડાવા હાથે કપડાંથી ઉંચકીને તુર્તજ તેની વચમાં મેળવણીને પાંચરીને રેડી દઇને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ફરવી નાખીને તેમાંના બાકી રહેલો ખાલી ભાગ એ રેડેલી મેળવણીથીજ પુરી નાખીને તુર્તજ પાછું ચુલા યા સગડીની ઉપર મુકી દઇને પીછાંવડે કીનારીની ઉપર ફરવું થી ચોપડવું, જે પેનકેકની નીચે જાય. તે પછી ઉપરથી સફેદજ પણુ હેંથી ભુંજાઇને પેનકેક તૈયાર થાયને તેની ફરતી કીનારીને છરીની અણીથી અળગી કરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ઉંચકી લઇને મોટી રકાખીની ઉપર ઉલટું ધરીને હલાવવું, તેથી અંદરનું પેનકેક નીકળી પડશે તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાંચરીને સરખું કરવું. પણ એ રીતે પેનકેક નીકળી પડે નહી તો પછી કીનારીપરથી બેઉ હાથની અમળીથી ઉંચકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને રકાખીમાં પાંચરી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. પણ પેનકેક બનાવતી વેળા મેળવણીનું વાસણ ચુલાની નેઝદીક રાખવું નહી. કારણ તેની ગરમીથી મેળવણી બંધાઇને ઘટ થશે. પેનકેક બનાવતાં આવડશે નહી તો મેળવણી ગાળામાં બરાબર પુરાશે નહી અને પેનકેક અધુરું થશે. પણ એમ એક બે બીગડયા પછી બરાબર થશે. એ અધુરાં બનેલાં પેનકેકને કાઢી નાખવાં નહી પણ બેને જોડી આખા એક જેવું કરીને તેમાં ખીમો ભરવો. બધાં પેનકેક થાય પછી તે જેટલાં હોય તેટલા ખીમાના ભાગ કરવા અને પેનકેકનું ભુંજાયલું પડ ઉપર રહે તેમ સોજ ગોળ પાતળાની ઉપર સરખું પાંચરીને તેના એક છેડા તરફથી એક ઇંચ જેટલો ભાગ છોડી દઇને ખીમો બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સામસામી બે મોરદુના છેડાનો થોડો ભાગ ખાલી રાખીને પછી ખીમો મુકીને ગોળ વીટાની

કાની વીટાળા લઈને પેનકેકના બેઉ છેડા અડધી ઇંચ જેટલા કાપી કાઢીને સરખું કરવું અથવા એમ છેલ્લે બેઉ છેડાપરથી કાપી નાખવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો પેનકેકનો બેઉ તરફનો ભાગ અંદરવાળી લઈને પછી સરખું ગોળ એજ રીતે પેનકેક વીટાળવું. પણ પછી એના છેડા કાપવા નહીં ખીજી રીતે ખીમો ભરવા માટે પેનકેકને પાતળા ઉપર એમજ પાંચરીને પછી તેની વચમાં ખીમાને એવી રીતે પાંચરીને લંબચોરસ મુકવો કે તેથી ખીમાની બે બોરડુ પર પેનકેકની દોઢ ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રહેશે અને ખીજી બે બોરડુ પર પેનકેકના ત્રીજા ભાગ જેટલી જગ્યા ખાલી રહેશે. તે પછી એ સામસામી બેઉ બોરડુ પરના ખાલી એક ભાગને પેહલે ખીમાની ઉપર સરખો વાળવો અને પેલા દોઢ ઇંચ જેટલા પેનકેકના ખાલી ભાગને પેલા વાળેલા એક ભાગની ઉપર બેઉ બોરડુ પર સરખા સફાઈથી વાળી લઈને પછી છેલ્લે જે એક ખાલી ભાગ રહેશે તેને સફાઈથી ઉપર વાળી લેવા. જેમ કીધાથી લંબચોરસ ચપટું પોહળું ટુંમકા ઘાટનું પેનકેક થશે. ઉપરના ત્રણમાંની એક રીતથી પેનકેકને વાળીને બધાં તૈયાર કરવાં ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં એક ઇંચને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળું કરીને આંગળાં વડે પેનકેકની ઉપર બધે સરખું ચોપડીને પછી પાંઉના કમ્પ્રેસ એટલે કીમને પાતળા ઉપર પાંચરીને તે પર પેનકેક મુકી બધી બોરડુ પર કીમ વળગાવવું અને પેશુમાં યા લોઢીની ઉપર પુરવું નહીં પણ થોડુંજ ધી નાંખી ઇંચારે કકડાવીને તેમાં ટુંમકાં પેનકેકનું એક પડ લાલ તળાપને ફેરવી એમજ ખીજું થાવને કાઢવાં. પણ પેલાં ગોળ વીટાળેલાં હોય તેને તો ફેરવીને બધી બોરડુ પરથી સરખાં તળવાં. ગોવેનાળી ઘણી ખરી બધી સાધારણ ચોરતો એ પેનકેક બનાવી જાણે છે અને તેઓ એને માનકે કહે છે.

પેનકેક ગોલાખી.

મીઠનો પેહલાં મંબગનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો તેળા ૬, નરમ બાફેલા ખીટરૂટ રતલ ૧૦, મેદા ખાંડ તેળા ૩, સોણું કુધ પાથેર ૧૧, છુંદેલું નાનું જયફળ ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ જમ અથવા શીરા વગરનો ખારીક કાપેલો કેરીનો મુરખો તથા ધી ખપ મુજબ.

ખીટક્ટને છાલ સાથેજ આખા નરમ બાશી ગરમનેજ છોલી બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા કરવા. ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને બોલમાં અથવા કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સેજખી ગાંગડો રહે નહી તેમ પહેલે જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવ્યા બાદ અકેક પછી ખીજે બધો સામાન બેળી સારીકાની એકરસ કરી જમ યા મુરખ્યો હોય તે જુદા રાખવો અને ચાપટમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીનાં પેનકેક બનાવીને પછી તેની ઉપર જમ યા મુરખ્યો ચોપડીને ગોળ વીટાળવાં.

પેનકેક ચોખાના આટાનાં.

ધાયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આબેલો આટો રતલ ૧૦, દેરીની દુધની કીમ ભરેલી શેર ૧૦, સોજી મેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદલી એળચી તેળો ૧૦ તથા જલકળ તેળો ૧૦, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, બદામનું એસન્સ ટીપાં ૨૦, ઘી તથા છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને આવના કાંટાથી બરાબર દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી ગરમ થાયને ઉતારી ઇંડું પાડીને માહે બધો સામાન સારીકાની મેળવી એકરસ કરી પેનકેક અથવા ઘઉંલા આંમે ચોપડીમાં છાપેલા તે રીતે આંમે મેળવણીનાં પેનકેક બનાવી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખીને ગોળ વીટાળવાં. પણ એ પેનકેક વીટાળતાં લાગી જાય છે માટે સામીસામી બે બેરદુથી વાળાયા વગર એમજ સંભાળથી વીટાળવાં. એ પેનકેકનો ટેસ્ટ સારો થાય છે.

પેનકેક નાળીયેરનાં ખમણનાં.

આંમે ત્રીવીધ વાંતીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાયુ છાપેલું તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું અને આંમે ચોપડીમાં ચાપટ પેહલા તથા ખીજા છાપેલા છે તે બંનેમાંથી ગમે તે એકના

સામાનની અથવા પેનકેક અથવા ઘઉંલા છાપેલા છે તેમાં ફરમાસુ બનાવવા લખેલું છે તેના સામાનની જે ગમે તે એ ત્રણમાંથી એકની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાંજ લખેલી રીતે લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને એની ઉપર માવો પાંચરવાને બદલે અમલ પાંચરીને તેજ રીતે એ પેનકેક વીટાળીને કકરાં તળવાં. સાધારણ પેનકેક બનાવવાં હોય તો અમલ નાળીયેરનું સાધારણ છાપેલું છે તેનું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને આએ ચોપડીમાં પનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા કરતાં ખીન્ને બધા સામાન એવડો લઘુ એ ઇડાં વધારે નાખીને મેળવણીમાં એક પાચેર મેદા ખાંડ ભેળી પેનકેક બનાવી ખીમાને બદલે અમલ ભરીને ગોળ વીટાળીયા પછી ઘઉંલાની કાતી એને કકરાં તળવાં. જે લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને પેનકેક બનાવતાં નહીજ આવડે તો પછી પેનકેક ખીમાનામાં લખેલી રીતે ઢાંકણુ યા પેણામાં બનાવી અમલ ભરીને વીટાળીયા પછી પાછાં લોઢીની ઉપર કકરાં તળવાં.

પેનકેક પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા માટા પટેટા તથા મીલનો પહેલા નંબરનો આળેલો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૭૦, સોજું તાજું દુધ શર ૧૦, તાજું ઇડાં ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોદા બાઈકાર્બ વાલ ૨૦ એટલે એ આનીના અડધાં વજન જેટલો, ઘી ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મેશ છાપેલાછે તે મુજબ બાકી મેશ કરી આટામાં બરાબર મેળવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇડાંને ભાંજી આવતા કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે ભેળી નીમક તથા સોદા નાખી જગ જરા કરી બધું દુધ મેળવી બરાબર એકરસ કરી સેજખી માંગડો ગખવો નહી. પછી પેનકેક ખીમાનામાં લખેલી રીતે ત્રાંબાનાં કલઈ ભરેલાં ઢાંકણુ યા પેણામાં ઘી લગાડી તે કકડાવીને તેમાં મેળવણી રેડવી અને એક પડ લાલ થાયને છરીવડે ફરવું બધું પેનકેક અળગું કરી ચમચીવડે ફેરવાય નહી તો પછી તવાયાથી ફેરવી પીછથી ખીજું ઘી પુરી પેનકેક લાલ થાયને કાઢી લેવું. પણ પાછી મેળવણી રેડવા અગાઉ ખીજું ઘી એમાં લગાડવું નહી. કારણ ચીકાસના સબબે અંદર મેળવણી બરાબર પંચરાતી નથી માટે રેડવા પછી એ મીનીટ બાદ પેનકેકને કાનાનીપરથી છરીએ અળગું કરીને

પછી તેમાં બીજું પુરતું ઘી પીછવડેજ લગાડવું. મીઠાં પેનકેક પસંદ હોય તો નીમકને બદલે મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી વા મેદા ખાંડ ભેળવી.

પેનકેક ઓલિસ.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, સોણું કઠણ તાણું માખણ તોળા ૫, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, સોણ બદામની બીજ તોળા ૨૧, સોણું તાણું પદરખાનાનું અમીર તોળા ૨, તાળનું ઘડાં ૪, રાજબેરો; સ્વૉર્ચરી; ઍમ્પ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ એ ચારમાંની કોઈ પણ એક જાતની જામ અથવા શીરા વગરનો ખારીક કાપેલા કેરીનો મુરખ્ખો; ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળા ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઘડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી દુધને કુકું ગરમ કરી અમીરમાં નાના એ ચમચા ભરી મેળવીને પછી દાળીમાં આટો ચાળી તેમાં અમીર ભેળીને પછી જામ વા મુરખ્ખો જુદો રાખી બાકીને બધા સામાન માહે બરાબર મેળવી ઘટે તો જગ દુધ નાખી ગુંદીને કઠણ આટો બાંધીને તેના નાનાં સપરચન જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી આંખે વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણતા ખીચીતા સાધારણ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ગોળાનું સફાઈદાર કુલ્લું બનાવી તેમાં જામ વા મુરખ્ખો ભરી એક કલઈ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકી અમીર ચઢવા માટે બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ત્રણ ચાર કલાક મુક્યા પછી મોટી કલાઈમાં કુખતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મળતહના લાલ ઓલ તળીને કાઢ્યા પછી ગમે તો બીજી દલેલી ખાંડને ચાળણીથી ઉપર છાંટવી.

પેપરમીન્ટ ટ્રોપ્સ.

ખારીક દલેલી અડધો રતલ ખાંડમાં પેપરમીન્ટનું તેલ ૧૨૦ ટીપાં એટલે એ ચમચા ભરી લઈને માહે સારીકાની મેળવણું. પછી એક સફેદ કોરાં કાગળની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી તેની ઉપર આંખે મેળવણીને છરીવડે છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકીને ઢંડી ભરી વા ચુલા આગલ સુકવવાં,

પેલીમાં કૉર્નફ્લૉઅર કેમ વાપરવો.

આએ વૌવૌધ વાનીમાં કોઈ પણ જાતની ઈથેલ મીઠાઈ જેવાં કે કેક, પાઇનો તથા પેડીસનો કસ્ટ, ટાટનો તથા ટાટલેસનો પફ પેસ્ટ, બીસ્કીટ, પુડીંગ, પેનકેક અને એ ઉપરાંત એવી બીજી કોઈ પણ મીઠાઈ જેમાં મીઠનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો અથવા એપ્પાનો આટો લેવા છાપેલું હોય તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેજ આટો લેવાને બદલે અડધો આટો લખને તેમાં અડધો ભાગ Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ભેળાયાથી બધી મીઠાઈ હલકી થાય છે એટલું જ નહીં પણ ખાધામાં પણ તે હલકું હોય છે. સપાટ એટલે કાપેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ટેબલસ્પુન) કૉર્નફ્લૉઅરનું વજન ૦. આઉંસ એટલે દસ આની ભાર થાય છે.

પોપટળ ખમીરના.

મીઠનો પહેલા નંબરનો આળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, તદનજ તાણું પદરખાનાનું હૉપ્સનું ખમીર તોળેલું હોય તો રતલ ૦.૫ અને ભરેલું હોય તો પાંચેર ૦.૫, આરેંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા; કરંટ દરાખ તથા સોજી બદામની બીજ દરેક રતલ ૦, એળચી તોળો ૧.૫, એખરી કીધેલી કૉરવેસીદ તોળો ૧.૫, છુંદલું જાયફળ તોળો ૦.૫, સોજું તાણું દુધ શેર ૧, તાળું ઇંડાં ૫, મેદા ખાંડ તથા ધી ખપ મુજબ.

એલચીને છોલીને છુંદવી, બદામને છોલીને જરા જાદી છુંદવી. દરાખને સાફ કરી સોજી પોષ ગુઢીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી એક મોટા ઉંડાં કોડીનાં વાસણમાં ઇંડાંને ભાંજી તેમાં નવટાંક ધી નાખી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે સારીકાની મેળવી માહે ખમીર અને પછી દુધ ભેળવું અને આટાને તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ખમીરવાળા મેળવણી ભેળા સારીકાની ઘુંટીને સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. ત્યાર બાદ ખમીર ચઢવા માટે તપેલીને ઢાંકીને બળતા ચુલા આગળ દોઢેક બીલસને છેટે મુકવી. ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને બાકીનો સામાન ભેળવો અને પોપટળના પેલાને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તના કુલીયાં ભગવ તેટલું પુરવું ધી તેમાં નાખીને

કકડાવ્યા પછી આખા પેણાની હેઠે પંચરાયણું સરખું ધીમું બળતું રાખી દરેક કુલીયા ભરાય તેટલી મેળવણી તેમાં કરાઈથી રેડવી. એક પડ લાલ તળાયને નવા ખુતારાની સળી અથવા બાંબુની પતળા ચીપથી પોપટજીને ફેરવવા અને બીજું પડ લાલ થાયને સળી અથવા ચીપથી પોપટજીને કુલીયામાંથી કાઢીને પેણાની ઘોરડુપર લાવીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલમ ભરેલી માટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધા તળાય પછી ઉપર પુરતી મેદા ખાંડ મુકવી. પણ મેળવણીમાં બધો સામાન હેઠે કરી જાય છે માટે દર વખત કરાઈથી મેળવીને પછી પેણાનાં કુલીયામાં નાખવી. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોય તો સોજી ખરી કેસર તથા ચાર વાલને સેકી બારીક વાટીને એક નાના ચમચા સોજી ગોલાબમાં ભેળીને પછી મેળવણી ઘેગ પીળા રંગની થાય તેટલી માહે એ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીની ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે ગમે તો આગે ચોપડીમાં પોપટજી ફરમાસુ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ એસેન્સ વગરનો શીરો બનાવી તેમાં લખેલી રીતેજ આગે પોપટજીને શીરો પાવો. એ ખમીરના પોપટજી ખીલીને ઘણા હલકા થાય છે. પાંઉ બનાવવાનું હોપ્સનું ખમીર પદરખાનામાંથી ઘણા વાડા દુધપાકના જેવું મલે છે, પણ તે તદનજ તાજું લેવું. પાંચ સાત કલાકનું વાસી પણ લેવું નહીં.

પોપટજી દહીનાં.

ઉપર પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત ખમીર લેવું નહીં અને તેમાં લખ્યા કરતાં દુધ અડધો પાણેર વધારે લઈ ખમીરને બદલે તદનજ મોલું દહીં બેજ તોળા લઈ તેને રૂપાંતા યા લાકડાંતા ચમચાવડે ખુબ ધુંટી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં દહીંને બગાળે મેળવીને બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે છસાત કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બાકીનો ખીલો સામાન તેજ મુજબ છેલ્લે ભેળીને એજ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ આગે મેળવણીના પોપટજી બનાવવા. એ પોપટજી ઘણા ખીલેલા અને હલકા થાય છે પણ દહીંને લીધે ઘણો સેજ ખટાસ લાગે છે. એની મેળવણી બનતાં સુધી કોડીના વાસણમાં અથવા તદનજ કલમ ભરેલી તપેલીમાં ભરવી. ગમે તો એની

મેળવણીમાં પણ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ મુકવાને બદલે તેજ મુજબ શીરો પાવો.

પોપટજી દુધ વગરના.

મીલનો પહેલાં નંખરનો ચાળેલો ઘઉંનો તાજો આટો રતલ ૧, છુંદીને ચાળેલી ખાંડ તથા નરી બદામની ખીજ દરેક થેર ૦૫, કરંટ દસખ રતલ ૦૫, છુદેલી એળચી તોળો ૧૫ તથા જ્યારણ તોળો ૦૫૫, સોજ ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦૫૫, ઘણું સોજે ગોલાખ પાથેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, ચણાનો આટો મુઠ્ઠી ૧, સોજું ધી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી વોષને બારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી વોષ જુદીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરના છપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇંડાંમાં ધી ભેગી તાડી મેળવીને પછી આટામાં એ મેળવ્યા બાદ ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને મુકવું અને બરાબર ખમીર ચઢેને બદામ, દરાખ, એળચી, જ્યારણ, ખાંડ તથા ગોલાખ મેળવીને તેમાંજ લખેલી રીતે પણ પેણામાં ધીને પુરતા ઇંગાર ઉપર કકડાવીને ઇંગારેજ મજાડના લાલ પોપજી તળવા. એની ઉપર છેલ્લે ખાંડ નાખવી નહીં. એ પોપટજી મજાડના કેક જેવા થાય છે.

પોપટજીના પોળા.

તાજાં ચાર ઇંડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી તેમાં ચાર ચમટી ભરી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ ઢાંકવીને પતળાં કરવાં. ખીજ રીતે ચાર ઇંડાંની સફેદીને જુદી કાઢી તેમાં ચાર ચમચી નીમક નાખી કાંટાવડે કહણુ કહ ચઢાવીને પછી તેમાં દાળ નાખી બેઠને સારીકાની મેળવવું. ત્રીજી રીતે કરવા માટે સુપ્લેટમાં મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો અડધો તોળો નાખી તેમાં ચાર ચમટી નીમક, સાદોબાઇકાખ પાંચ વાલ એટલે જે આની ભાર લખ તેનઃ ત્રણ ભાગ કરીને તેમાંના એક ભાગ આટામાં ભેળવો અને તાવેલાં પતળાં ધીને ઠંડું કરી તે નાનાં એક ચમચો (ફોર્ટસ્પુન) ભરી લખને આટામાં સેજળી ગાંગડો રહે નહીં તેમ તેમાં જરા જરા

કરી એ ધી બધું સારીકાની મેળવ્યા પછી તેમાં ચાર ઇંડાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને બધું એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ સાદ કીધેલા પોપટના પેણાને ચુલે બળતે મેલી તેનાં ફુલીયા ઉપર સુધી ધીથી ભરવાં અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધણેા ધુમાડો નીકળે ત્યારે હેઠેનું બળતું ફરવું ધણું ધીમું કરી નાખવું અને ઉપર ભપેલી ત્રણમાંની જે એક રીતથી ઇંડાં તૈયાર કીધાં હોય તેને નાની કરછીથી ફુલીયાં ૦૧ ઇંચ જેટલાં અધુરાં રહે તેમ બધાં ભરવાં, ઉપર સુધી ભરવાં નહી. કારણ પોળાની મેળવણી ખીલીને ઉપર સુધી આવે છે. તે પછી પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને નવા ખુતારાની સળાના એક બીલસ જેટલા કટકાથી પેહલે પોળાને ફુલીયાંથી અળગા કરીને સળાથીજ ફેરવી નાખી ઉપરનું તળાયલું પડ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં જરા પાથે પાથે પણ છેક હેઠે સુધી સળા પોળામાં ભાકવી અને હેઠેનું પડ એમજ બદામી રંગનું થાયને પોળાને પાછા ફેરવી નાખી તે પડનો ઉપર પણ એજ રીતે સળા ભાકી એજ પ્રમાણે ચારવાર પોળા ફેરવ્યા કરીને સળા ભાક્યા કરવી, તેથી પોળા અંદરથી નરમ નહી મણુ મળહના કરા થશે. બધા પોળા મળહના શીકા લાલ રંગના થાયને સળાવડે ફુલીયાંમાંથી કાઢીને પેણાની બોરદુપર મુકીને આંધરાની ચમચથી કાઢી લેવા, એ પોળા ઠંડા સારા ભગત્તા નથી માટે ખાતી વેળા બનાવીને ગરમ ખાવા.

પોપટના નાળીયેરનાં દુધના.

પોપટના ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધા સામાન લેવા પણ એમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો ખીજો નંબરનો જરા ગરમો ઘઉંનો આટો આવે છે તે લેવા અને બંસનાં દુધને બદલે એક સોજાં મોટાં નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાથેર ગરમ પાણીના બે ભાગ કરી નાળીયેરમાં એક ભાગ પાણી રેડી ચોળીને દુધ કાઢી પાછું ખીજો ભાગ પાણી મેળીને એમજ દુધ કાઢી ગાળીને એ દુધ તથા અડધી બાટલી સોજાં ચઢાઉ તાડી નાખીને મેળવણી તૈયાર કરી ચુલા આગળ જરા છેટે ઢાંકી રાખી ખમીર ચઢે તેટલાં બદામ પસ્તાંને છેલી કટકા કાપી ઘોષ નુછીને તૈયાર કરી રાખી ખમીર ચઢે પછી એ તથા ખીજો બધા સામાન તથા ૦૧ રતલ છુદલી ખાંડ મેળવીને પછી પોપટના ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે

આમ્ને મેળવણીના પોપટજી બનાવવા. અને જરા ઠંડાં થાયને ઉપર છુંદલી યા મેદા ખાંડ પુરતી નાખવી.

પોપટજી પેજલા ફલોઅરના.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૦૧૧, સોજી બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, Brown & Polson's Paisley Flour તોળો ૧, જાદી છુંદલી એલચી તોળો ૦૧૧, ખારીક છુંદલું જયફળ તથા ખોખરી ફીપેલી ફેરવેસીદ દરેક તોળો ૦૧, સોજી દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદલી ખાંડ તથા ઘી અપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોષ્ટ નુછીને ખારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ઘોષ્ટ નુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. આમ્ને વીવીધ વાંનીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાને સુકો કરવો. પછી કોડીનાં મોટાં બોલમાં અથવા તદનજ કલક લરેલી તપેલીમાં ઇડાં ભાંજી તેમાં નવટાંક ધી નાખી તદન કલકવાળી નાની કરછીથી સારીકાની ધુંટી એકરસ કરીને દુધ ભેળી એવાંજ ખીજાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં પેજલી ફલોઅર બરાબર મેળવીને પછી એમાં ઇડાંવાળી મેળવણી જરા જરા કરી બધી ભેળી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી માહે બાકીનો બધો સામાન મેળવી જરાખી થોભ્યા વગર તુર્તજ પોપટજી સાધારણ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં આમ્ને મેળવણીના પોપટજી બનાવી માહેથી કાઢીને ઉપર પુરતી ખાંડ નાખવી. એ પોપટજી ઘણા ખીલીને તદન હલકા થાય છે. બદામ તથા કરંટ વગર પણ એ પોપટજી સારા થાય છે. વચલાં કુલીયાંના પેણામાં ઉપલા સામાનના વીસથી બાવીસ પોપટજી થાય છે. ગમે તો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ આમ્ને મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે તેજ રીતે એને પણ શીરો પાવો.

પોપટજી ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૨, તાજો મોલો માવો શેર ૧, ઝીણો ઘઉંનો રવો તથા આરેંજના વેકાલી સુકા મુરખાના ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક રતલ ૦૧૧, બદામની ખીજ શેર ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો

ધઉંને આળેલો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦, સોળાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦, સોળું તાણું દુધ શેર ૦, ઝેળચીના જલદા છુંદેલા દાણા તોળો ૨, ખોખરી કીચલી કૌવેસીદ તોળો ૧૧, બારીક છુંદેલું જયફળ તોળો ૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩૦, સોળ ચઢાઉ તાડી પાઈટ ૧, તાળાં ઇડાં ૬, સોળું ધી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જલડું છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ઘાઈ નુછી કોરડી કરી ઉપર જરા આટો જલરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઇડાં સાથે એક પાશર ધીને બરાબર મેળવી તેમાં દુધ તથા તાડી બેળવી અને એક સોળ તદન કલછવાળી તપેલીમાં આટો તથા રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી દુધ તાડીવાળી બધી મેળવણી બરાબર મેળવીને ખુબ ઘુંટી ઢાંકણ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક ખીલસને છેટે ખમીર ચઢવા માટે મુકવું અને ત્રણેક કલાક થવા આવે ત્યારે ખાંડનો ચાસવાળો ઘાડો શીરો કરી તેમાં બેઉ ઍસેન્સ બેળીને તૈયાર કરી ગરમ બેલટ ઉપર રાખવો. તે પછી બરાબર ખમીર ચઢેને મેળવણીમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે આખે મેળવણીના પોપટજી બનાવીને શીરામાં મુકવા. અને શીરો પીચે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે કાઢવા. એ પોપટજી સોળ ફરમાસુ થાય છે.

પોપટજી સાધારણ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ધઉંને આળેલો આટો રતલ ૧, નવી બદામની ખીજ નવટાંક, છુંદેલી ઝેળચી તોળો ૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦, સોળું દુધ શેર ૦, તાળાં ઇડાં ૪, સોળ ચઢાઉ તાડી પાઈટ ૧, ધી તથા મેદા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઈ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. પછી પોપટજી ખમીરના આખે ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા છે તેજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ઝેના પેણામાં પોપટજી બનાવીને કાઢ્યા પછી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ મુકવી. એમાં ખમીર નાખવું નહી.

પોપટજી સોદાના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પોપટજી ખમીરના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ખમીર નાખવું નહીં અને તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં દુધ અડધો પાથેર વધારે લેવું અને સોદાખાઈકાળે ૦૧ તોળો ને પાંચ વાલ એટલે છ આની બાર લઘ દુધમાં બરાબર મેળવ્યા પછી ખમીરવાળી મેળવણીની માફકજ એ મેળવણી તૈયાર કરીને બાફીને બધો સામાન પણ વુર્ત અંદર સાથેજ મેળવવો અને એને ખમીર ચઢવા માટે સેજ પણ વખત ગાખવું નહીં, વુર્તજ એના પોપટજી બનાવવા. સોદાથી એ પોપટજી મળાડના ખીસે છે. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોય તો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજી પર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે ગમે તો તેમાંજ લખ્યા મુજબ શીરામાં બોળવા.

પૌરીજ.

આટમીલ નામનો એક જાતનો વેલાતી ભરડેલો આટો પત્રાંના દાખડામાં આવે છે તે આટો ડાવા હાથની મુઠ્ઠી ભરીને લેવો અને અડધો શેર પાણીને સોજી તપેલીમાં ખુબ તરેહ કકડાવીને ચુલા ઉપરજ રાખી તેમાં જરા જરા કરી એ આટમીલ નાખતાં જવું. અને જમણે હાથે ત્રાંહે સારીકાની બરાબર મેળવીને પછી ઢંગારે ઘુંટ્યા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહીં. ઘટ થાયને માહે સોજું દુધ અડધો શેર નાખીને ઘુંટ્યાજ કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેલીને ખાવું. ગમે તો સોજી બદામની દસ ખીજને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા સોજો ગોલાખ તથા વેંત્રીલા એસેન્સ ઉતાર્યા પછી માહે ભેળવું.

પોળી દાળની ખારી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં દાળ વુવરની મોલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પણ હળદ નાખ્યા વગર અને જરા વધારે નીમક નાખીને મળાડની ફાણ દાળ રાંધી તેને સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરીને ઘટવી પછી એક ટીપરી ધરના દલેલા ધઉંના આદામાં ઉપસેલા ભરેલા

નાનો એક ચમચો ધી ભેળી પાણીથી વણાય તેવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યા પછી માટાં ખાટાં લીંબુ નેટલા ગોળા કરી તેનું કુલ્હું બનાવી એના કરતાં જરા માટો દાળનો ગોળો કરીને માટે તે મુકી કુલ્હાંનાજ આટાને સેરવીને ઉપર લાવી સફાઈથી માટું બીડી લઈ સેજ સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ નેટલી પતળી સરખી ગોળ પોળા વણીને તેમાં સરખે અંતરે છુટાં છુટાં આરપાર ત્રણ ચાર આંધરાં પાડવાં અને પેણામાં ધી કકડાવીને કકરી પોળા તળવી.

પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ.

સોજો તાજો માલો માવો શેર ૫, ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ જે તે એક શેર ૨૧, સોજા બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૧૧, નવી માટી ચારોળી તથા ચીનાઈ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૧૧, એલચીના દાણા તથા જયફળ દરેક તોળા ૫, ઘણો સોજો ગોલાય નાના ચમચા ૬, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ બાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેજ રીતે રવા તથા આટો બાંધીને એકથી દોઢ કલાક તેજ રાખવું. પછી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ એપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણડે મેવાને છોલી ચારોળીને આખીજ રાખવી અને બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી ધણી બારીક સ્લાઇસ કાપી બધાંને ઘાંઘાં નુછીને કોરકું કરવું. એલચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જયફળને બારીક છુંદવું. ત્યાર બાદ માવામાં ઉપર લખેલો બધો સામાન બરાબર મેલવીને પછી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા ભેલવું અને બાંધેલા રવા તથા આટાનું માન બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો વીટો કરી નેટલી માટી નાની પોળાએ બનાવવી હોય તે પ્રમાણે એ માનના ગોળા કાપી તે નેટલા થાય તેટલાજ માવાના પણ ગોળા કરવા અને માનના એક ગોળાનું બધેથી એક સરખું ૧ ઇંચ નેટલું જાડું અને માટાં ઉડાં ૩૫ જેવું માટું ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર માવાનો એક ગોળો મુકવો અને કોડીયાંની ફરતી કીનારીનો

સાંચો માલુમ પડે નહી તેમ સદ્ગાથી સાથે બરાબર બીડી ઘટે તો સેજ પાણીથી ચપટ વળગાવીને મોઢું બીડી લેવું. પછી સાફ પાટીયા અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર સેજ સાટો નાખીને પેલું પોણાનું મોઢું બીડેલું મોઢું ઉપર રહે તેમ તેની ઉપર મેલીને વણણથી પોણીને હલકે હાથે વણવા માડી અડધી પોણા વણાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉથળાવીને બધેથી એક સરખી જાદી અને સરખી ગોળ પોણી વણવી. પોણીને પેહલે અડધી વણીને પછી ફેરવી નાખીને વણવાનું કારણ એ કે એકજ તરફથી પોણાને વણતાં ઉપરથી માનનું પડ વણાઇને પતળું થઈ જાય છે અને હેઠેનું પડ વણાયા વગર જાડું રહી જાય છે. પણ આએ રીતે પોણાનું હેઠેનું પડ ઉપર ફેરવી લઇને વણતાં માનનાં બેઉ પડ મળાડનાં સરખાં થાય છે. આએ રીતે પોણી વણાય તેટલાં એક જાદી ઢળતી નહી પણ તદ્દનજ સરખી સપાટ લોઢીને સાફ કરી માટે ચુલે ગામઢી કાલસાના ધીમાં ઇંગાર પાંચરીને તેની ઉપર મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર સેજ ધી નાખી તે ગરમ થાયને ઘાતાં સફેદ કપડાંનો થોડો કટકો લઇ તેનો ડુચો કરીને લોઢીની ઉપર ઘસીને નુછી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું બે ત્રણ વખત ધી નાખી નુછીને લોઢીને ઘણી બરાબર સોજ કરવી અને લોઢી બરાબર ટપે પછી લોઢી જો માટી હોય અને બરાબર લુંજતાં આવડતું હોય તો તેની ઉપર એકજ વખતે સામટી ત્રણ ચાર પોણાઓ મુકીને લુંજ શકાય છે, પણ તેમ આવડે નહી તો પછી નાની લોઢીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચુલે મેલી સાફ કરીને તેની ઉપર એકજ પોણા લુંજવા મુકવી. પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહી, તેથી લોઢીની ઉપર વળગી જાય છે અને વળા બધેથી એક સરખી લુંજાડી પણ નથી, તેટલા માટે લોઢીપર પોણા મુક્યાને જરા વખત થાય પછી પોણાની કીનારી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ઘાતાં મલમલનાં નરમ કપડાંનો ડુચો કરીને તે વડે તેની જગ્યાપરથી જરા ખસેડવી. પોણાને ડાજ્યાં પાડીને લુજેલી સારી લાગતી નથી, સફેદ મળાડની લાગે છે, પણ હેઠેનું પડ તેમ લુંજાયું છે કે કાચુંજ છે તે જાણવા માટે પોણાને ઉંચકવી નહી પણ કપડાંના ડુચાવડે તેની જગ્યા ઉપરજ અવારનવાર સંભાળથી ખસેડવા કરવી, જેમે કરતાં જ્યારે તે બરાબર લુંજાય છે ત્યારે તેનું હેઠેનું પડ કકરું થયાથી તેના ખસેડવાના અવાજ ઉપરથી આપણને

તે જથ્થાય છે, માટે તેમ થાય પછી પોળા સમાય તેટલાં મલમલનાં ઘાતાં નરમ કપડાંની જાદી ઘડી કરીને તેને ડાવા હાથની હથેલીની ઉપર મુકી એવુંજ બીજાં નરમ કપડું જમણા હાથમાં પકડી પોળા ભાગે નહી તેમ તે વડે ડાવા હાથમાંનાં ઘડી કાઢેલાં કપડાંની ઉપર સેરવી લઇને પછી પોળાનું કાચું પડ હથેલીને લાગે તેમ જમણા હાથપર લઇને પછી પોળા ભાગે નહી તેમ ઘણા સંભાળથી એક હાથે સેરવીને પાછી લોઢીની ઉપર મેલી ઉપલીજ રીતે બીજું પડ ભુંજાયને એમજ કપડાંપર સેરવી લેવી અને સાફ ખુનચામાં મલમલનું ઘાણું કપડું પાંચરીને તેની ઉપર પોળા મુકી એજ રીતે બધી પોળાએ ભુંજી. પણ ગરમ પોળાને પાછી ઉંચકીયાથી ફાટ પડીને ભાગી જાય છે અને ઠંડી થયા પછી ફરીને ઉંચકતાં મજબૂતી આપીજ રહે છે. પોળી ભુંજવાની રીત તો ઉપર મુજબજ હોય છે, પણ એ પ્રમાણે ભુંજતાં આવડે નહી તો પછી મોટી પોળી તો હથેલીપર લઇને ફેરવી શકાશેજ નહી, તેટલા માટે નાની લોઢીની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકી ઉપર મુજબ હોંનું પડ ભુંજાયને લોઢીને ચુલા ઉપરથી એ હાથે ઉંચકીને પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક મોટી છાલકી રકાબીમાં સેરવી લઇને લોઢીને ટપેલી રાખવા માટે ઊર્તજ પાછી ચુલા ઉપર મુકવી, કાગળુ ઠંડી લોઢી ઉપર પોળી વળગી જાય છે. તે પછી રકાબીમાં ફાટેલી પોળા જેટલી મોટી હોય તેટલાજ ગાળાની બીજી છાલકી રકાબીને તેની ઉપર ઢાંકીને રકાબી ઉલટાવી તેમાં પોળા ફેરવી નાખીને પછી એટલીજ સંભાળ રાખી પોળા ભાગે નહી તેમ લોઢીની ઉપર રકાબીમાંથી સેરવી દેવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને લોઢીને ઉંચકીને પોળાને ખુનચામાં સેરવવી. આજે રીતથી મોટી પોળા પણ ભાગ્યા વગર મજબૂતી ભુંજ શકાય છે. ફરોસીન તેલના તથા કાકરાના મોટા ચુલા ઉપર પણ અકેક પોળા ભુંજાય છે.

માનની ઘાળની પોળા બનાવવી હોય તો ઉપર માવાના પોળા માટે જે સામાન લખેલો છે તેજ બધો લઇને તેજ રીતે કાપીને બધું તૈયાર કરવું. પણ એમાં તેમાં લખ્યા મુજબ શાકર લેવી નહી પણ તેને બદલે કલકતાના ઓરેંજના મુરખાના અથવા ઓરેંજનો વેલાવી સુકો સુકો મુરખો કોડીયાં જેવા આવે છે તેના ચણા

ક્રતાં જગ મોટા પટકા કાપીને તે સવા મનલ સેવા અને ત્રણ તોળા
કેરવેસીને ચુંટી જરા ખોખરી કરીને પછી બધા સામાનમાં એ
બધું નાખીને બગાળ મેળી ગજવું. તુલની દાળ મોટી નહી પણ
મનહતી બીણી સારી હોય છે માટે તેવી સોજી નવી ભરેલી એ શેર
દાળ લેવી, એ ભરેલી એ શેરદાળનું વજન આસરે પોણા એ શેર
થાય છે તેને ચુંટી માહે છલટાં સાંથની દાળ હોય તે બધી કાઢી
નાખીને ઠંડાં પાણીથી ઘણી મોજી ઘસડીને ઘોરી પણ દાળની ઉપર
બાકી છલટાં વળગેલાં હશે તે એમ નીકળશે નહી માટે ઘોયા પછી
પુગતાં ઠંડાં પાણીમાં થોડીવાર બીનતી રાખ્યા બાદ ઘસીને છલટાં
છુટા પડે તે બધા બગાળ કાઢી નાખીને પાછી ઘોષ સોજી કલઈ
ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલ
મુકવી, પણ દાળ સીજવા આવે છે અને પાણી સુકાય છે ત્યારે
વચમાંથી તપેલીમાં ડાળે છે. માટે તેમ ડાળે નહી તેટલા વાસ્તે
ચુલાની વચમાં નળાવાંને કટકો મુકવો, તેથી ડાળશે નહી આઝે
રીતે દાળને ચગવા મુક્યા પછી ઉપર માવાની પોળા માટે રવો તથા
આટો બાંધી ગજવા લખ્યું છે તેજ રીતે બાંધી રાખવું અને દાળમાંનું
બધું પાણી બળી જાય અને તદનજ નરમ થાય ત્યારે ઉતારીને
કલઈવાળી કચ્છીથી સારીતની ધુંટી એકગસ કરી દાળની સેજબી
આખી કગસ ગજવી નહી પછી દાળ પીળા રંગની પસંદ હોય
તો તેમા સોજી ગાફરીયા ખાંડ ચાર શેર નાખવી અને જરા રતાસપર
કરવી હોય તો સોજી બનાગસી લાલ મેદા ખાંડ ચાર શેર નાખવી.
પણ ગોળ નાખીને લાલ રંગની બનાવેલી દાળમાં ગોળનો ટેસ્ટ
મુદલ જણાતો નથી અને તે દાળ જેમ જેવામાં તેમજ ખાવામાં
વધારે સારી લાગે છે, માટે એવી વળ કરવી હોય તો સાંજે લાલ
નરમ ગોળ દોઢ શેર લઈ તેને ભાંગી છુટો કરી માહે કચરો હોય
તે બધો બગાળ કાઢીને તેમાં હઠી શેર સોજી સફેદ મેદા ખાંડ
ભેળવી અને એ ત્રણમાંથી જેથી એક રીતનો મીઠાસ દાળમાં
ભેળાયો હોય તે પછી માહે સોજું બી એ થી હઠી શેર તથા વાટેલું
નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો મેળવીને પછી પાણી
ચુલે ધીમે બળને લંબાડું મેલીને હાથ રાખ્યા વગર ધુંટ્યાજ કરવું.

પણ, ચુલાની વચમાં મેલેલા નળીયાંને ટુકડો કાઢવો નહીં. દાળ તૈયાર થવા આવે છે ત્યારે અંદરથી ધીના છાંટા ઉડે છે તે આંખમાં જાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને દાળને કઢણુ જેવી કરીને ચુલેથી ઉતાર્યાથી તે ઠંડી થતાં વવરી જેવી થઈ જાય છે માટે કચ્છીમાં રેડાય તેટલી ઢીળા થાય ત્યારેજ ઉપલો બધો તૈયાર કરી રાખેલો સામાન તથા ગોલાખને દાળમાં નાખી કરચીથી બધું બરાબર મેળવીને ઘુર્તજ ચુલેથી ઉતારી પાડીને કલકલ ભરેલા ખુનચામાં બધી દાળ કાઢી લેવી. એ રીતે બધો સામાન દાળમાં ભેળીયાથી દાળ ધણી ઘટ થાય છે અને ઠંડી પડતા મજાઉની કઢણુ જેવી થાય છે દાળને ખુનચામાં કાઢ્યા પછી તેમાં વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચાર ચમચા ઍટલે વેનીલા ઍસેન્સની નાની સીસી આવે છે તેવી બે સીસી લેવી અને ગોલાખ નહીં હોય તો વેનીલામા ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી ઍક નાની ચમચી ભરીને ગોલાખનું ઍસેન્સ ભેળીને પછી એ દાળમાં બરાબર મેળવી ઠંડી થાયને પેલા બાંધેલા આટા તથા રવાનું માન બનાવી ઉપર મુજબ તેના ગોળા કરી માવાને બદલે તેમાં એ દાળ ભરીને પોળી બનાવવી. પણ માવાની પોળી કરતા દાળની પોળી વધારે જાદી બનાવવી. માવાની અથવા દાળની તળેલી પોળી કરવી હોય તો લોઢીની ઉપર માનનું ધી જરા નાખી કકડાવીને પછી હુંજવાને બદલે તેમાં પોળીને સફેદ કરી તળવી. દાળ ધોવામાં ગરમ પાણી લેવું નહીં.

દાળની પોળી ધણી મોટી અને ધણી જાદી કરવી હોય તો ઉપર માવાની પોળીમાં લખ્યું છે તેટલાજ સામાનનું તેવુંજ સાધારણ માન બનાવવું અને દાળની પોળીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે દાળને રાંધી તૈયાર કરવી. પણ એ સામાનની પોળી બનાવવાની અગાઉ ઉપર પોળી હુંજવા માટે લોઢીને ઇંગારે મેલીને સાફ કરવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે મેલી સોજી કરીને પછી હુડે ઇંગાર ધણી ધીમા રાખવા. કારણ પોળી થાય તેટલાં વધારે ઇંગારપર રહેતાં લોઢી ધણી ટપી જાય છે અને તેથી પોળીપર ડાળ્યાં પડે છે. તે પછી દાળના છ અને માનના પણ છ ગ્રે.જા કરવા અને માનના ગોળાનું ધણું મોટું ડાંડાં કન જેવું કરવું, પણ એ પોળી ધણીજ મોટી હોવાથી પાતળા ઉપર

વણીને પછી ઉંચકી શકાતી નથી તેથી એ માનનાં કપનો હેઠેની ભારફનો અડધો ભાગ ઉપરના અડધા ભાગ કરતાં બધેથી એક સરખો જરા પતળો કરવો અને તે પછી તેમાં દાળના એક ગોળાને ચુકી માનનાં કપનું મોઢું ઉઘડી જાય નહીં તેમ ઘણી સફાઈથી ઘણું ચપટ બેમાલુમ બીડી લઈને પછી એ ખીડેલો ભાગ ઉપર રહે તેમ ચુકા ઉપરની ગરમ લોઢીની વચમાં એ ગોળા મેલી તે ભાગે નહીં તેમ ઘણી સભાળથી વેળાણવડે બધેથી એક સરખી બે ઇંચ કરતાં પણ જરા જાદી પોળી સફાઈથી વણવી. પણ એ પોળીનું વજન પણ વધારે અને મોટીબી ઘણી હોવાના સબબે સાધારણ પોળીની માફક એને લોઢીપર કપડાંથી ખસેડતાં ફસકાઈને ભાગી જાય છે, તેટલા માટે પોળીના ગોળાને લોઢીની ઉપર વણવાને જરા વખત થાયને લોઢીનેજ બેઉ હાથે કપડાંથી ઉંચકીને લોઢી ઉઘાડીને પોળાને તેની જગ્યા ઉપરથી જગા ખસેડીને પાછી ચુલાપર મૂકવી અને ભુંજવા મેલેલી પોળીનું હેઠેનું પડ ભુંજવડું કેમ જાણી શકાય છે તે વીથે ઉપર લખેલું છે તેમજ એનું પડ પણ બરાબર ભુંજવડું લાગે તે પછી વધુવાર ભુંજવી નહીં, પણ એક માણસની બેઉ હથેલીની ઉપર સમાય તેટલી મોટી મલમલનાં ઘાતાં કપડાંની જાદી ઘડી કરીને મુકવી અને ખીજાં માણસે લોઢીને બે બેરડુપરથી કપડાંથી ઉંચકીને પેલી કપડાંની ઘડીને અથડાવીને પાથે લાવી હલવેથી તેની ઉપર પોળાને સેરવી લેવી. તે પછી પોળા ભાગે નહીં તેમ ઘણીજ સંભાળથી બીજાં માણસના બેઉ હાથની હથેલીની ઉપર પોળીનું કાચું પડ લાગે તેમ ઉલટાવીને પછી લોઢીની ઘણી નડદીક લઈ જઈને પોળીનું ભુંજવડું પડ તડખાય નહીં તેમ તેની ઉપર આસ્નેથી સેરવીને પછી લોઢીને પાછી ચુકા ઉપર મુકવી અને ઉપલી રીતેજ બીજું પડ ભુંજી લોઢીને ઉંચકીને ખુનઆમાં ઘાણું મલમલનું સફેદ કપડું પાંચરીને તેની ઉપર પોળી સેરવી દઈ એજ રીતે બધી પોળા બનાવી ભુંજીને છુટી છુટી ચુકી તદ્દનજ ઠંડી થાયને ઉંચકવી. એટલીજ મોટી માવાની પોળા પણ એજ રીતે બનાવવી, એ પોળા ઘણી મોટી હોવાથી બનાવવા તેમજ ભુંજવાને ઘણી મહત્તત પડે છે.

પોળી દાળની માનની સાધારણ.

માનની દાળની સાધારણ પોળા બનાવવી હોય તો ઉપર ફરમાયું પોળા છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવા

પણ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા દરેક શેર ૦૧ લેવું અને દાળમાં ધી પણ એકજ શેર નાખવું, તેમજ મુરખ્યાને બદલે ચીનાક નાખી શાકરના ઝીણા અડધો શેર કઢકાને દાળ હડી થવા આવે ત્યારે માહે ભેળવા અને એમાં એસેન્સ મુદલ નાખવું નહીં પણ ગોલાખજ નાખવો અને ઉપલીજ રીતે એ દાળ રાધીને મેની પાળી કરવી. પણ એમાં મેવો ઓછો હોવાથી માત્ર સેજ આછું બપથે, એ પાળી પણ સારીજ થાય છે.

પેંડા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માવો છારેલો છે તે પ્રમથે બપ જોગો થણી કઠણ માવો માવો બનાવી માહે ટેસ્ટ મુજબ સફેદ છુન ખાડ ભેળી બરાબર મીઠો કરી તેમાં બોખરી કીચીની ચીનાક નાકર તથા થોડા બોખરા કીચેલા એજચીના દાણા મેળવવા અને પેંડા નાના કરવા હોય તો માવાના નાના ગોળા કરી તેને દાળીને અપટા અથવા ખીજ ગમે તેવા આકારના બનાવવા. પડા રોકા આકારના મોટા પેંડા બનાવવા અથવા નોટા ગોળા કરી પેંડા વચમાંથી ઉપસેલા અને બોરડુની બધી કીનારીપરથી પતળા થાય તેવા ઢળતા બનાવીને પછી એ એક ૩૦ ઉપર માનેરી ચા રૂપેરી બરખ વળગાવી ઢળતા પેંડાની ઉપર ગોલાખતાં કુચી થોડી પાદડીએ નાખી. મોટા પેંડા વધારે સાગ ફરમાસુ કરવા હોય તો ચાર શેર માવામાં ઉપર બપ્યા મુજબ ખાડ ભેળી મોટા નવી ૦૧ રોલ બદામને છોલી થણી બાર્ગક છુનીને માંડે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા થોડાજ ટીપા ગોલાખતું એસેન્સ ભેળવું. આએ સોજ માવાના ખીજ કોઠ પણ આકારના પેંડા કરવા હોય તો કેક બનાવવા માટે કેકના આકારના સપાટ તળાયા અને ઉભી કીનારીના પત્રાંવા દાખડા આવે છે તેમાં અથવા એટલાજ નાના ખીજ કોઈ પણ મજબૂતના આકારના સવાથી દોઢ ઇંચ સીંધી ઉભી કીનારીવાળા પત્રાંના દાખડાઓમાં માવાને દાળીને કીનારી સુધી ભરીને પછી તેની ઉપર હોલેલી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઈસ પુટ્ટી ભભરાવીને પછી દાળીને તેને માવામા બેસાડવા માટે ઉપર વજણ ફેરવવી અને અપાટીપરથી બરાબર સરખા કરી જગીને પડી દાખડાને તળાયાં તરફથી થોડીને માંડેથી ઢકતા ચા ખીજ કોઈ પણ આકારના પેંડા

હોય તેને આખા સફાઈથી કાઢવા. માછલીના આકારના બનાવવા હોય તો તેવાં પત્રાનાં છાલકાં નાનાં મોટાં મોલસ આવે છે તેમાં ઉપર મુજબ દાખીને માવો ભરવો પણ એમાં બદામ પસ્તાંની રલાઈસ ભભરાવવી નહીં પણ એજ રીતે વેલણુ ફેરવીને સપાટી સગમી કીધા પછી માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઠીને તેની ઉપરની ઓરડુપર સફાઈથી સોનેરી અથવા રૂપેરી વરખ વળગાવવો અને લાલ ઝાંકનાં બારીક ડુળાયાં આવે છે તેને આંખની જગ્યા ઉપર દાખીને યેસાડવાં.

પેંડા મથુરાંના.

સોજો તાજો મોલો કઢણુ માવો તથા જુરા (મેદા) ખાંડ દરેક થેર ૧, સોજું મીકાકુટું ધી નવટાંક, લગાડવાનુ ધી અપ મુજબ.

માવાને બુંદા કરી કલછ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં નાખી ચુલે ઇંગાગપર મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને માવો જરા ઢીજો થાયને માહે ખાંડ તથા નવટાંક ધી નાખી ફેરવ્યાજ કરવું અને શીકા લાલ રંગપર આવે ને તુર્ત ઉતારી પાટી જલદી બીજાં સાફ વાસણમાં કાઢી લઇ ગરમ હોય તેટલાંજ હથેલીને જરા ધી લગાડીને ગમે તેટલા નાના મોટા પેંડા વાળવા. કંકુ થવા દેવું નહીં, તેથી વવરું થઇને પેંડા વળશે નહીં.

પેંડા સુકા.

સોજો તાજો મોલો કઢણુ માવો તથા જુરા (મેદા) ખાંડ દરેક થેર ૧.

ઉપર પેંડા મથુરાંનામાં લખ્યા મુજબની તપેલીમાં માવાને ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગનો માવો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાટીને જલદી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો, પછી શીરો બનાવવાની રીત આઝે ચોપડામાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ખાંડનો ગોળો પડે તે કરતાં પણ વધારે ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં સેકેલો માવો મેળવી દઇને ચુગા ઉપરથી ઉતારીને ગમે તેવા આકારના પેંડા વાળવા. વધારે સ્વાદીય પેંડા કરવા હોય તો સોજુ નવી બદામની નવટાંક બીજને છાલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી, છુંદલી એળચી તથા બયફળ દરેક ૦૧ તોજો લેવું અને એ બધું તથા

ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા ઍસેન્સને પેંડા વાળવા અગાઉ માવાવાળી મેળવણીમાં ભેળીને પછી પેંડા વાળવા.

પાંઉ.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો રતલ ૨, બેળ વગરની ઘણી સોજી ચઢાડી અને ચોવીસ કલકતી વાસી કોઇ પણ જાતની તાડી બાટલી ૧, વાટેલું નીમક ભોજો ૧૧.

સોજાં પાટીયાંની ઉપર આટાને ચાળા તેમાં નીમક ભેળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી તેની અંદર આસરે પોણી બાટલી જેટલા તાડી રેડી પહેલે રોટલીના આટાનીકાની મસળી ઘટે તો બીજી તાડી નામીને પોચો આટા બાંધીને પછી બેડ હાથની મુઠ્ઠી વાળાને ટાંચાવડે યુંદતા જવું, જેમ કરતાં આટો પંથરાધને પોહોળો થયે તેને સાટો છાંટતા જઇને બાજીપરના ફરતો બધો આટો ઉપર લેતાં જઇ એજ રીતે લગભગ અડધા કલાક યુંદવું, પછી સફેદ ઘોણું કપડું પાંથરીને તેની ઉપર બીજો આટા જઢો જઢો છાંટીને તેની ઉપર બાંધેલો આટો મલીને એ આટાની ઉપર પણ બીજો કોરડો આટો એમજ જઢો છાંટીને પછી સામસામી બે ભોરકુના કપડાંના છેડાને તાંણીને અડેકપર મુકીને પછી બાકીના બે છેડાને એમજ તાંણીને ગાંઠવાળા ગાસડી બાંધીને બબ્બેચીખાનાની ઉંદનાળી ગરમ જગ્યામાં લગભગ દોઢ કલાક મુકી રહેવા દેવું. ત્યાર બાદ ગાસડીને છોડી આટામા કુટી કુટી બે ત્રણ તરફ આંગળા ભોકીને કાઢી લેવી, જેમ કરતાં આટામા જે ખાડા પડે તેટલો આટો પાછો ઉપસીને ખાડા પાછા પુરક જાય તો પછી એ આટો પાંઉ બનાવવા માટે તૈયાર થયેલો સમજવો અને જેટલાં નાનાં મોટાં પેટીનાં પાંઉ બનાવવા હોય તે પ્રમાણે પત્રાના લંબચેરસ દાબડાને ધી લગાડીને એ દાબડા ઉચાઇમાં અડધા ભરાય તેટલો બાંધેલો આટો છરીવડે કાપીને પછી તેમાંથી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલો જુદો કાઢીને બાકીના એ કાપેલા આટાનો સફાઇદાર ગોળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડીને પેલો લીંબુ જેટલો જુદો કાપી રાખેલો આટો માટે મુકી બાજીપરના આટો ઉપર લઇ તેને વચમાં બંધ કરી લઇ ઘણો સફાઇદાર ગોળો કરવો અને આટાના છેડા મેળવેલું એ ગોળાનું બડબચકુ પડ દાબડાનાં તળીયાંને લાગે

અને સુવાણું ઉપર રહે તેમ એ ગોળાને જરા તાંણી લાંબાચો કરીને દાખડામાં મેલી એ રીતે બધાં પાંઉ તૈયાર કરવાં. ગોટળાનાં પાંઉ બનાવવા હોય તો ઉપલી રીતેજ પ્રથમ આટો તૈયાર કરી દાખડામાં મુકવાને બદલે ગોળ ગોળા કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ધી લગાડીને તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા ગેળા મુકી તેને હથેલીથી સેજ દાખવા અને ખમીર ચઢવા માટે કપડું ઢાંડીને દોઢ કલાક રાખ્યા પછી તપાસ્વું. અને એ ગોટળાની ઉપરની બોરડુપર છુટા છુટા ફોફૈયા ઉપસી આવ્યા હોય તો પછી ઘણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. પણ ફોફૈયા થયા નહી હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખ્યા બાદ ભુંજવું. પેટીના પાંઉના દાખડા ભઠ્ઠીમાં મુકીને તેને પણ એમજ ભુંજવાં. આટો બાધતી વખત માહે જરા માખણ મેળવ્યાથી પાંઉ વધારે સારાં થશે. ચોટલાનાં પાંઉ બનાવવાં હોય તો એક રતલ આટાને ઉપર લખેલી રીતે પણ માહે નવટાક માખણ નાખીને જરા કઠણ બાધી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કપડાંમાં ગાંસડી બાંધ્યા વગર અમથુંજ ઠાકી રાખવું અને ખમીર ચઢવા પછી તેના બધા એક સરખા નાના સપરસન જેટલા ગોળા કરી તેના બે ધંચ જેટલા ધેરાવાના બદા ગોળ પણ લાંબા વીટા હથેલીવડે વણવા. પછી એ વણેલા ત્રણ વીટાને એક છેડે જરા પાણી લગાડીને ત્રણડેને સાથે જોડીને ચોટલા ગુટે તેમ પણ ઘણાજ ઢીળા ગુઠી છેડેલે ત્રણડે છેડાને પાછા પાણીથી વળગાડીને જોડી લઈ ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા બાદ આટો ખીલીને તૈયાર થાયને તેજ રીતે એ પાંઉને પત્રાં ઉપર ભુંજવાં. વધારે પોહોળા ચોટલાનાં પાંઉ કરવા હોય તો ત્રણને બદલે પાંચ છ સુધી પણ વધારે લાંબા વીટા લઈને પ્રથમ તેના બધા છેડાને વળગાવ્યા પછી ઉપલીજ રીતે પણ ઢીળો અને પોહોળો ચોટલો ગુઠવો. તંદુરમાં પાંઉ ભુંજવાં હોય તો પેહલે હેઠે મોટું બળતું કરી ઢાંકણાપર ગામઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર મુકવા અને તંદુરની અંદરની રેતી ખુબ ગરમ થાયને હેઠેનાં લાકડા તથા તેમાં થયેલા ઇંગાર બધું કાઢી નાખીને ઉપરજ ઇંગાર રહેવા દેવા. પછી પેટીનાં પાંઉ હોય તો તેના દાખડા અને ગોટળા થા ચોટલાનાં પાંઉ હોય તો પત્રાં થા રકાખીમાં મુકીને ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને કાઢવા. આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમીર હોપ્સનું છાપેલું

છે તે તાડીને બદલે નાખીને પાંઉ બનાવવા અથવા પદરખાનાનું તૈયાર ખમીર મગાવીને તેના પાંઉ બનાવવા.

પાંઉનું કમ્પસ એટલે પાંઉનું કીમ.

ઔડ કમ્પસ જેને સાધારણ ગીતે આપણાં લોક પાંઉનું કીમ કહે છે તે લગાડીને કટલેસ, પટેરાના પેટીસ, પટેરાના હાડી આપ, પેનકેક, કીમ આપ એવું કંઈ પણ તળવું હોય અથવા તો પાનું પેસ્ટ્રી અથવા એવી કોઈ પણ ખીજી મીઠાઈમાં પાંઉનું કીમ નાખવા લખેલું હોય તો તેવું કીમ બનાવવા માટે વાસી અથવા તાજાં સફેદ પાંઉની પતળી નાની કાતરીઓ લેવી અને ચુકામાં છુટા છુટા ઇંગાર મગાવીને તેની ઉપર સાફ કીકરું મેલીને તેની ઉપર પાચે પાચે પાંઉની કાતરીઓ મુકવી અને તેને વાગવાર ફેરવ્યા કરી મજબૂતું ઘેરા બદામી રંગનું ઘણું કકરું ભુંજવું અથવા એવુંજ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું. તે પછી સોજી ખલમા બદા રવા જેવું છુંદીને ઉપર લખ્યા મુજબ જેમાં લખેલું હોય તેમાં એ કમ્પસ વાપરવું.

ફ્રીટ્સ આરાટનાં.

આરાટ રતલ ણ, ખાંડ નવટાંક, સોજુ દુધ શેર ણા, તાજાં ૪ ઇંડાંની દાળ, લોરલનાં પાદડા ૩, ઘી; માખણ; જમ; ઇંડા તથા મુકાં પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ ખપ મુજબ.

આરાટને થોડાં ઇંડા પાણીમાં સારીકાની મેળવીને નરમ કરી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી આરાટમાં બરાબર ભેળી રાખવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને લોરલનાં પાદડાંને થોઈ નુછીને માટે તે નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી પાદડાંને કાઢી નાખવાં અને આરાટ હેઠે ફરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને તેમાં કકડાવેલું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુટ્યા કરવું અને કદલુ થાયને ઉતારી એક પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં વીસ મીનીટ ભુંજી ઇંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને ખપ જોગાં ઇંડા ભાજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં એ કટકાંને બોળીને પછી પાંઉનું કીમ લગાડી પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢી કોઈ પણ જાતની જમ સાથે ખાવાં. લોરલનાં પાદડાં નહી હશે તો ચાલશે.

ક્રીટર્સ ઇંડયન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ધી શેર ૦૧૧, છુદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જ્યક્ષણ વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર, સોજીનું દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાટાયી ખુબ તરેહ દોહવવી અને સફેદીને કકણ કક ચઢાવવો. પછી દાળમાં દુધને બગબર ભેળી આટાને આળીને એક કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એ દુધને જરા જરા કરી બધું મેળવી ધુંડીને ચઢાવેલી સફેદી તથા એળચી જ્યક્ષણ ભેળી એ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ નાના પેલામાં ધીને બરાબર કકડાવી તેમાં નાનો એકેક ચમચો ભરી એ મેળવણીને છુટી છુટી મુકવી અને હેઠેનું પડ કાલ થાયને ફેરવી નાખી ખીજી પડ એમજ તળાયને આંધરાંતી ચમચથી કાઢી ઉપર ખાંડ ભભરાવીને ગરમ ખાવા, ઇંડાં સાગ લાગતાં નથી. Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે નાખીને બનાવેલાં ક્રીટર્સ મજાહતા ખીલે છે અને બનાવીને રાખેલાં ક્રીટર્સને ખીજે દીને જરા ધીમાં ગરમ કીધાથી પાછાં તાજાં જેવાંજ લાગે છે. પણ એ પેસલી ફ્લોઅર નાખીને બનાવવાં હોય તો તેની મેળવણી કીધા પછી ચોલવું નહી પણ પુર્તજ બનાવવું જોઇયે. તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં ધીમે બળતે ધીમે કકડાવવા મુકવું અને બધો સામાન ઉપર મુજબ લઇને તૈયાર કરવો પણ દુધ ઢોઢ પાયેરજ લેવું અને દાળમાં દુધ ભેળી આટો મેળવી એળચી જ્યક્ષણ ભેળીયા પછી કક ચઢાવેલી સફેદીમાં એક તોળો પેજલી ફ્લોઅર ભેળીને પુર્તજ ક્રીટર્સ બનાવવાં.

ક્રીટર્સ ઇંડીયન સરસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦૧૧, ઓરેંજના પેલાવી સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, જાદી છુંદેલી એળચી તથા ખોખરી કીધેલી કેરવસીદ દરેક તોળો ૧૧, છુદેલું જ્યક્ષણ તોળો ૧, ઉપર ક્રીટર્સ ઇંડયનમાં લખ્યા મુજબનો પેજલીફ્લોઅર તોળો ૧ અને તે નહી હોય તો સોદાબાઈકાર્બ વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર,

સોળું દુધ શેર ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૮, સોળું માટું નાળાયેર ૧, સોળું ઘી તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

કરંટને ઘોષ જુછીને કોરડી કરવી બદામ પસ્તાંને છોલીને જડું છુંદવું. નાળાયેરને ખમણી દુધને ગરમ કરીને તેમાં નાખી ચોળાને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું. પછી તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નવરાંક ઘી નાખી તેમાં ઇંડાં ભાંજી કલ્લવાળા નાની કરછીવડે ખુબ તરેહ મેળવી માહે અડધા શેર ખાંડ ભેળા થોડું દુધ રેડીને જરા જરા કરી બધા આટો તથા રવો મેળવી ઘટે તેમ દુધ નાખતાં જઈ ગાંગડા રાખવા નહી. અને દુધમાંથી અડધા પાથેરને આસરે જુડું રાખી તેમાં પેન્ડલીફ્લોઅર અથવા સોદાને બરાબર ભેળી રાખવો અને બાકીનો ખીજો બધો સામાન ભેળીયા પછી છેલ્લે એ અડધો પાથેર દુધ સાથેનો પેન્ડલીફ્લોઅર અથવા સોદાને બરાબર મેળવી દેવું. પણ એ મેળવણીને ગમતી નહી પણ વુર્તજ ક્રીટર્સ બનાવવાં જોઈએ. તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર થવા આવે તેટલાં માટા ઇંડાં પેણામાં પુરવું ઘી નાખી ધીમે બળને કકડવા મુકવું અને માહેથી ઘણું ધુંમાડો નીકળેને તૈયાર થયેલી મેળવણીમાંથી અડેક માટો ચમચો ભરીને પેણામાં છુટી છુટી મેળવી અને હેડેનું પડ લાલ તળાયને ફેરવી નાંખી ખીજું પડ એમજ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈને કલ્લ ભરેલી ચાળણીને એક તપેલીપર મેલીને તેમાં ક્રીટર્સ મુકી એજ રીતે બધા તળવાં. મીઠાસ ઓછો લાગે તો ઇંડાં થાય પછી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ઉપર ભભરાવવી. આટો તથા રવો ભેગો લેવાને બદલે મીલનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો ગગરો આટો અથવા ધરનો દહીલો ઘઉંનો આટો લેવો. એ ક્રીટર્સનો ટેસ્ટ પ્લમકેકના જેવો લાગે છે.

ક્રીટર્સ કેસ્ટર્ડ.

સોળું તાજું દુધ શેર ૦૧૧, દુધની દેરીની કલ્લ ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૧, તાજાં આખાં ઇંડાં ૨ તથા ૩ ની દાળ, છુંદેલું જલકળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧૧, ઝંડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો, માખણ; ઘી; દહીલી ખાંડ તથા શાકરીયા ખાંડ એ સમગ્ર ખપ મુજબ.

છડાંની ત્રણ દાળમાં આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા મેળવી નીમક, કીમ, ઝેડી તથા જલકળ નાંખી મેળવણી બરાબર મીઠી થાય તેટલી શાકરીયા ખાંડ ભળાને પુર્ણ દીશને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં છુંછ ૪૦૦ થાયને દીશમાંથી આખુંજ કાઢી ડાયમંડ આકારના નાના પતળા કટકા કાપવા અને બેઉ છડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ધાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાય તેટલો માહે આટો બરાબર ભળવો અને એ મેળવણીમાં બધા કટકા બોળા પેણામાં ધી કકડાવીને ચમચાવડે એકેક કટકો ઉંચકીને ધીમાં છુટો છુટો મુકી બેઉ પડ લાલ તળાને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જરાવાર પછી ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ક્રીટર્સ કીમ.

દરીની દુધની કીમ ભરેલી થેર ૦૧, ખાંડ તોળા ૫, બદામના નાનાં મકરૂન ૬, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, અડધા લીંબુની ખારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા દલેલી ખાંડ ૫૫ મુજબ.

મકરૂનને છુંદવાં અને ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તેમાં કીમ ભળા મકરૂનનો છુકો, પાંચ તોળા ખાંડ તથા લીંબુની છાલ નાખી બધું એકરસ કરવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીટર્સ ઇંડયન છાપેલાં છે. તે પ્રમાણે પેણામાં ધી કકડાવીને તેજ રીતે આએ મેળવણીના ક્રીટર્સ તળાને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ક્રીટર્સ ખીમા ઇડાંનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પેટ્રીસ તથા પેનકેકમાં ભરવા માટે ખીમા બનાવવા લખેલો છે તે મુજબ પણ ૦૧ રતલ છુંદેલા ખીમાનો મજાહનો તીપો ખાટો ગ્રેવી વગરનો પકાવી ગરમ મસાલો નાખી મીઠાસ પસંદ હોય તો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભળાને તૈયાર કરવો. મીઠાનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો દોઢ તોળો આટાને એક રકાખીમાં નાખી તેમાં જરા દુધ ભળાને ઘટ કરી માહે સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી મરઘીનાં બે ઇડાં ભાંજી સફેદીને એક સાફ કોરડી રકાખીમાં કાઢવી અને દાળને દુધમાં ભેળેલા આટામાં નાખી માહે સેજખી

ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની મેળવવું. ત્યાર બાદ વાટેહું નીમક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચીને સફેદીમાં નાખી ખાવાના કાંટાવડે કફ ચઢાવવા માડવો અને અડધો કફ ચઢે ત્યારે ખીજાં માણસે તદન સપાટ તળીયાંના જરા નાના પેણાને ચુલે ઇંગારપર મેલી તેમાં કઠણ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો દાઢ ચમચો નાખવું અને સફેદીને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં આટો ભિજેલી દાળ નાખી ખુબ તરેહ બધું એકરસ કરવું. તેટલાં ધી ઇંગારપરજ બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમારો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાંથી ઉપસેલો ભ લો નાનો એક ચમચો ભરીને નીચે હાથે હલવેથી પેણામાં સરખુ ગોળ રેડીને એજ રીતે ખીજા ત્રણ ચમચા ભરીને પેણામાં છુટી છુટી રેડવી, જ્યાં ચાર ક્રીટર્સ થશે. પછી તુર્તજ ખીમામાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો અકેક ચમચો લઇને ક્રીટર્સની ઘોરદુપની ફરતી કીનારી જગા ખાલી રાખીને વચમાં ખીમા સખો પાથરીને મુકી ઉપસેલો રહે નહી માટે ચમચાથી જરા દાબીને સરખો કીધા પછી વગર થોભવે જલદીથી તેની ઉપર અકેક ચમચો ઇડાંની મેળવણી સફાઈથી બવે સરખી આવે અને કીનારીપટથી હેઠે જાય નહી તેમ મુકવી અને હેઠેનું પડ શીકા બદામાં રંગનું તળાયને લાગે નહી તેમ સભાળથી નાના તવાયા થા ચમચાવડે ચારે ક્રીટર્સને ફેરવી નાખી ખીજું પડ એકુંજ તળાયને પાછું ફેરવવું. જેમ તળતાં ધી એાછું થયછું લાગે તો ખીજે ચુલે જરા ધીને બરાબર કકડાવીને અંદર તે રેડવુ અને અવારનવાર ક્રીટર્સને ફેરવ્યા કરી ઇંગારેજ મળાહતાં કકરાં લાલ થાયને ગરમગરમ ખાવાં. એ ક્રીટર્સ મળાહતાં લાગે છે.

ક્રીટર્સ ગોસ્તનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘડનો આટો રતજ ૦, માખણુ નવટાંક, વાટેહું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, કોલ્ડ ગોસ્ત તથા ધી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી છાપેલું છે તે મુજબનાં કોલ્ડ ગોસ્તના અંક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા માખણુને તાવીને તે તથા નીમકને આગમાં ભિજા તેમાં અડધો પાથેર કુકાં પાણીને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી માહે જરાખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ

ચઢાવી છેલ્લે માહે એ ભેળાને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી કઢાઈમાં પુરતું ઘી કકડારી માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ગોસ્તના અકેક કટકાને મેળવણીમાં બરાબર બોળાને કઢાઈમાં છુટાંછુટાં ક્રીટર્સ સુકી રીકાં લલ થાયને આંધગાંની ચમચથી કાઢવાં.

ક્રીટર્સ ધઉંના આટાનાં.

મીઢનો પહેલાં નંબરનો ધઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, છુટીને ચાળેલી બારીક ખાંડ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં . .

ક્રીટર્સ ચોખાના આટાના નીચે છાપેલાં છે તે રીતે પણ ઉપર લખ્યા છે તેટલા સામાનની તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યા જેટલું પાચ શેર ઘીને તેમજ કકડારીને આંમે મેળવણીનાં ક્રીટર્સ બનાવવાં. પણ પછી મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે માહે ભેળવા સાફ તેમાં લખ્યું છે તેમ એનં માટે પણ બીજી એક પ શેર દુધ કાલણું રાખવું. આંમે ક્રીટર્સ ખારાં બનાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલો નહી પણ પોણે રતલને પાંચ તોળા આટો લેવા અને ખાંડને બદલે વાટેલું નીમક દાઢ તોળો નાખીને મેળવણી તૈયાર કરવી. પણ એ એક મેળવણીમાં નાળીયેરનું દુધ મુદલ લેવું નહી.

ક્રીટર્સ ચોખાના આટાનાં.

મીઢનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૧૧૧ ને તોળા ૫, સોજી ઘી શેર ૫, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૬, સોજી લેસનું દુધ પાશેર ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧.

આટાને મક્કમલના કપડાંથી ચાળવો. નાળીયેરને ખમણી પોણે શેર ઇંડાં પાણીમાંથી એક પાશેર જેટલું તેમાં નામી ચોખા ચોળીને પછી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઈ બાકી રહેલાં પાણીને એજ પ્રમાણે બે વખત નાખી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઈ તેને કપડાંથી ચાળવું, પછી ઇંડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી એક બોલમાં રેડી તેમાં નીમક નાખી થોડું થોડું કરી નાળીયેરનું બધું દુધ બરાબર મેળવવું અને આટાને કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ઇંડા સાથે બેબેડું નાળીયેરનું દુધ સાફ હાથવડે સારીકાની બરાબર

મેળવી માહે સેજળી ખારીક ગાંગડો રાખવો નહી, ત્યાખ્યાદ ત્રાંખાની કલ્લ ધરેલી ઘણી મોટી સાક કોરડી કઢાઈને ચુલે બળને મેલી તેમાં બધું ધી નાખી શીટસને સાંચો ટપાવવા માટે સાથેજ ધીમાં મુકી તેના ઝાંઝને કઢાઈની કીનારીની ઉપર ટેકાવવો. ઉપની બધી મેળવણીમાં એ કઢાઈ સાંચો વારંવાર મુકયાથી તે બધીજ બંધાઈને ઘટ થાય છે અને તેમ થયાથી પછી મેળવણી સાંચાની ઉપર બરાબર વળગતી નથી, તેટલા માટે એક નાનાં સાંકડાં ઉભાં કપ થા કલ્લ ધરેલા એવાજ કાંસીયામાં ખપતી ખપતી થોડી મેળવણી નાખ્યા કરવી અને તે ખપવા આવે ત્યારે તેમાં બીજી ઉમેર્યા કરવી. કઢાઈ મુકેલું ધી ખુબ કઢાઈને કઢાઈમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું ઝોણું કરવું અને કઢાઈમાંના ટપેલા સાંચાનો હાથો પકડી ઉંચકીને અંદરથી ધીને કઢાઈમાં ટપકવા દેખને વુર્તજ પેલી કાંસીયામાંની મેળવણીમાં બોળવો. પણ સાંચાનાં ફલની ઉપરની ઘોરડુની બધી ફરતી કીનારી બધેથી એક સરખી એક ચાખા પુર ખાલી રહે તેમ બોળવો. કારણ સાંચો ઉપર સુધી બોળાય તો પછી સાંચાની ઉપરથી શીટસ ઉતરેને બાહેર નીકળી શકે નહી. માટે એમ સેજ અધુરો બોળી વુર્તજ ઉપર લખ્યા મુજબ ઉંચકી લઈ તેમાંથી મેળવણી ટપકે તેને કાંસીયામાંજ પડવા દેવી. કાંકે એ બધાં ટીપાં કઢાઈમાં એકઠાં થયાથી ધી જલદી કાળું થઈ જાય છે. તેટલું છતાં પણ સેજ ટીપાં કઢાઈમાં પડે તો તે કઠણ થાયને માહે રાખવા નહી પણ વુર્તજ આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખવાં. સાંચાને મેળવણીમાં મુક્યા પછી ટીપાં ટપક્યા બાદ કઢાઈમાંનાં ધીમાં મુકવો. પણ સાંચાપરથી શીટસ જલદી ઉતારી કાઢવું નહી. કારણ તેમ કીધાથી તેની ફરતી કીનારી સીધી ઉભી રહેશે નહી પણ પંથરાઈને શીટસ પોહોળું થઈ જશે, તેમજ વધી વધુ વખત સાંચાની ઉપર વજ્રગેલું રહીનેજ તલાઈ જશે તો તેમ કઠણ થયાથી પછી સાંચાની ઉપરથી સરીને ઉતરી પડશે નહી. તેટલા માટે કઢાઈમાં સાંચો મુક્યા પછી એકથી દોઢ મીનીટ થાયને સાંચાનો હાથો પકડીને હલકે હાથે તેને જરા હલાવવો. જેમ કરતા ફલના આકારનું શીટસ સાંચા ઉપરથી નીકળી પડશે. પણ કદાચ એમ નહી નીકળે તો પછી સાંચાના ઢાંઝને હેન્ડલમાંથી પકડીને કઢાઈની કીનારીની ઉપર જરા થોકવો અને શીટસ નીકળે કે વુર્તજ

સાંચાને પાછો કકડવા માટે કઢાઈમાં મુકી દેવો અને ઉપર મુજબ તે બરાબર ગરમ થાય ને એજ રીતે બધાં ક્રીટસ' બનાવવાં. પણ તેટલાં પેલાં પેણાંમાં તળાતાં ક્રીટસ'ની ઉપર ધ્યાન રાખી તેનું હેઠેનું પડ કીકું લાલ થાયને નવા જુનારાની સળાના આસરે સવા દાઢ ખીલસ જેટલા કટકાથી ફેરવી નાંખી ખીણું પડ એવુંજ તળાયને તેના ખાંચામાં સળી બાંધીને ધીમાંથી કાઢીને કઢાઈની કીનારી આગલ જરા ઘખી રાખી માહે પચેલું ધી કાઢીને પછી એક સોજાં માટાં બેસાં અથવા ચાળણીને એક તપેલી ઉપર મેલી તેમાં તળાયલાં ક્રીટસ' મુકવાં. ઉપરી રીતે કાંસીયામાંની મેળવણીમાં પણ કકડેલાં સાંચો બારંવાર મુકવાથી તે જરા ઘટ થઇ જાય છે અને બરાબર થતાં નથી, તેટલા માટે સાત આઠ ક્રીટસ' તળાય પછી પેલાં એક પાથેર ભિંસના દુધમાંથી એકથી બે ચમચી જેટલું કાંસીયાની મેળવણીમાં બરાબર મેળવું; વધારે નાખવું નહી. કારણુ લગી મેળવણી પતળા થઇ જાય તો તે સાંચા ઉપર બરાબર વળગે નહી અને કદાચ વળગે તોય ક્રીટસ' સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકે નહી, અને ચુંથાઇ જાય, તેમજ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કીનારીપરથી ઉપર લખ્યા મુજબ એક ચોખાપુર સાંચો અધુરો રેહ્યે નહી અને ઉપર સુધી આપે. બધાજ પુરધ જથ્થે તો પછી ક્રીટસ' સાંચા ઉપરથી કઢીની નીડળી શક્યે નહી. માટે એ બધું તથા કાંસીયામાંની મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે તેમાં ભિંસનું દુધ મેળવાનું બરાબર ધ્યાન રાખીને કરતાં રહીને સંભાળથી ક્રીટસ' બનાવવાં. નાળીયેરનું દુધ નાંખેલાં ક્રીટસ' મળાઈનાં ચોપડાં થાય છે, પણ એ દુધનાં પકંદ નહી હોય તો પછી નાળીયેરનાં દુધને બદલે સોજું તાણું ભિંસનું દુધ એક લઇને મેળવણી બનાવીને તેનાં ઉપલીજ રીતે ક્રીટસ' કરવાં. પણ ઘટ થયલી મેળવણીને પાછી પતળા કરવા માટે ઉમેરવાનું ભિંસનું દુધ એક પાથેર જુડું ઉપર લખેલું છે તે તો તેજ પ્રમાણે ખીણું જુડુંજ રાખવું. બધું પાંચ શેર ધી માંદ અપવ નથી, એકથી સવા શેર જેટલુંજ ખપે છે. પણ જો બે સાચા હોય અને તે બેઉને કઢાઈમાં મુકતાં રહીને ક્રીટસ' બનાવે તો એ કરતાં પણ ધી આછું ખપે. કાચની ચપટ જુચની બરણીમાં ક્રીટસ' ભરાયથી ખીજે ત્રીજે દીને પણ મળાઈના લાગે છે, એ ક્રીટસ'ના સાચાના આકૃતી આમે વીવીધ વાંનીનાં પહેલાં પાનાં ઉપર આપેલી છે તે

જેમને કોઈ પણ હુશીયાર લુહાડ બનાવી આપશે. એના આખાં ફુલનો ઘેરાવો આઠ ઇંચનો અને લાકડાંનો હાથો તથા તેની સાથનો લોઢાંનો સળીયો જેવો મળીને અગીયાર ઇંચની લંબાઈ રાખવી. પણ ફુલને સળીયાની સાથે જડી લેવું નહી, હેઠે ઉપર બેઉ તરફ આકી કરીને જરા હીલવું રાખવું. ક્રીટર્સ બનાવી રહ્યા પછી સાંચાંપર કાંઈ કગરસ વળગેલી હોય તે કાઢી ઘાઈ નુછી તદ્દન કોરડો કરીને પછી સાંચાનાં આખાં ફુલ તથા સળીયાને જરા ધી લગાડીને રાખ્યાથી કીટાતો નથી પણ મળાડનો લીસોજ રહે છે. એ ક્રીટર્સ કોલંબોમાં બનાવે છે અને ત્યાંનાં લોક એને કોક્કીસ કહે છે. ઘડીયાલની કમાનના આકારના વેલાતી તૈયાર સાંચા પણ મહે છે.

ક્રીટર્સ પીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, માખણ તોળો ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; દલેલી ખાંડ; દુધ તથા સારી જાતનાં મોજાં પાકાં પીચ એ ચાર ચીજ ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમાં આટાને આળી તેમાં માખણ તથા નીમક મેળવી જરા જરા કરી દુધ મેળીને આટાની મેળવણી ઘાડી કરવી. પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીતે છાપેલી છે તે મુજબ પીચને છોલી ઉભા બમે કટકા કાપીને ઠરીયા કાઢી નાખવા અને પેણા અથવા કઢાઈમાં મધ્યમ બળતે ઘીને બરાબર કકડાવી પીચના કટકાને આટાની મેળવણીમાં બોળીને કકરાં ક્રીટર્સ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને જરા વાર પછી દલેલી ખાંડ ઉપર પુરતી ભભરાવી.

ક્રીટર્સ પાંઉનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આળેલો આટો રતલ ૧૦, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, દલેલી ખાંડ; ઘી; દુધ; માખણ; પાંઉના ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ તથા રાજબંદી ચા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની જામ એ સઘળું ખપ મુજબ.

કોડીનાં મોટાં બોલમાં પાંચ તોળા માખણને ઘુંટી નરમ કરી નીમક નાખી માહે જરા જરા કરી બધો આટો બેળી થોડાં દુધને ગરમ કરી અપલું અપલું અંદર તે મેળવી મેળવણી ધાડી કરી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખીને ખુબ તરેહ ઘુંટવું. પછી પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડી તેની ઉપર જામ ચોપડીને એ રીતે કાતરીઓ તૈયાર કરી જામ લગાડેલી બોરડું પરથી બધે કાતરીઓને સાથે વળગાવી તેના સફાઇથી ડાયમંડ યા બીજા કોઇ પણ આકારના કટકા કાપવા અને પેણામાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે મુકી કકડેને પાંઉના કાપેલા કટકાઓને આટાની મેળવણીમાં બોળીને શીકાં લાલ ફ્રીટ્સ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પ્લોટીંગ પેપર ઉપર મુકવાં અને ધી નીકળી જાયને ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટ્સ પાંઉનાં ૨ જ.

પાંઉ અમણવાની બ્રૅડવેટર નામની અમણી આવે છે તેનેથી અમણેલું સફેદ પાંઉ દુધ ભરવાના પાથેરાથી ભરેલું પાથેર ૨, સોજું તાજું દુધ શેર ૦.૫, સોજા ખાંડ રતલ ૦.૫, કરંટ દરાખ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૫, અમણેલું જમણ ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅડી નાના ચમચા ૩, ધી; દલેલી ખાંડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ષોષ કોરડી કરીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવવાં. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને કકરો પાડી તેમાં અમણેલું પાંઉ એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી બરાબર મેળવીને તેમાં બધો સામાન બેળી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી દરાખ મેળવીને જો મેળવણી નરમ હોય તો જરા આટો બેળીને ઘટ કરવી. સાર ખાદ પેણામાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં અકેક મોટો ચમચો ભરી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી ધીમી આંચે શીકાં લાલ તળા આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને ધી નીકળી જાયને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. ગમે તો એ ફ્રીટ્સ વાઇન સાથે ખાવાં.

ફ્રીટ્સ ફ્રેંચ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભાખરા ૨ જ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેમજ તૈયાર કરીને એક ઇંચના છઠા ભાગ

જેટલું પતળું વણી પતળી કીનારીનાં વાહનગાસની કીનારીવડે અથવા ખીસ્કીટ કટસંથી ગોળ ખીસ્કીટ કાપવી અને તેની વચમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબેરી ચા સ્ટ્રોબેરી જામ મુકવી અથવા આંખે વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની દૂરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન ભેળેલો માવો તૈયાર કરી તે એટલેજ મુકવો અને ખીસ્કીટની કીનારીની ઉપર પાણી ચોપડી ઉપર ખીજ ખીસ્કીટ મુકી ભેડતી કીનારી અડેક સાથે ચપટ વળગાવવી. પછી એટી કઠાઈમાં પુરતું ધી મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં છુટાં છુટાં ફ્રીટસ મુકી શીકા બદામી રંગનાં કકરાં તળવાં. જો ખીમાનાં બનાવવાં હોય તો આંખે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ મળહનો તતરાવેલો પકાવી ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ ભેળવો અને એજ બીજા ભાખરામાં ખારા ભાખરા બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે આટો બાંધીને તેજ રીતે એ આગને એટલુંજ પતળું વણી ઉપર મુજબ ખીસ્કીટ કાપીને તેમાં ખીમો ભરી ઉપર ખીજ ખીસ્કીટ વળગાવીને એજ રીતે તળવાં.

ફ્રીટસ બદામનાં.

સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, દુધની દેરીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, છુદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જલકળ તોળો ૦૧, તાજાં ઘડાં ૪, બીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો; દહેલી ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાબ અપ મુજબ.

બદામને ઊંચી જરા ગોલાબ નાખીને ઘણીજ ખારીક ખીસ્વી અને ઘડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણુ કક અઢાવી બધો સામાન ભેળી ભજ્યાંની મેળવણી થાય તેટલો માહે આટો ભેળી ઘટ કરીને બધું બરાબર એકગસ કરવું. પછી પેણામાં પુરતું ધી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવી, માહે અડેક નાનો ચમચો ભરીને મેળવણીને છુટી છુટી મુકી ધીમી આંચ રાખી બેઉ પડ શીકાં લાલ તળી ખાંધગી અન્યથી કાઢીને આજણીમાં મુકવાં અને જરાવાર પછી ઉપર ધ ૧ પુ તી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટસ રવાનાં.

સોજો ઝીણો સફેદ રવો તથા છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાજેલા નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫,

માખણ નવટાંક, છુંદેલો એળચી તોળો ૦૧ તથા જાયફળ તોળો ૦૧, સોનમું દુધ શેર ૧૧, તાજનું ઇડાં ૪, ઘણું સોળે ગોલાખ નાના ચમચા ૫, લીંબુનાં રસ નાના ચમચા ૨, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, ધી ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આઝે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસવું. ઇડાંની ઘળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચડાવવો. પછી કલઈ ભરેલી તપલીમાં રંગો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બગાળર મેળવી ધીમે બળને મેલીને ધુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી કંડું થાયને માહે અકેક પછી બધા સામાન મેળવી છેદલે સફેદી મેળવી અને કઢાઈમાં કુબણ ધી કકડાવી મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ નેટલા ગોળા કરી તેને દાખીને જરા ચપટા કરી પેણામાં છુટા છુટા મુકી ધીમી આંચે લાલ તળવા. ગમે તો મેળવણીની અંદર ખાડ ભેળવી નહીં પણ તેનો બુદ્ધો ઘાડો શીરો કરી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભેળી ક્રીટર્સ તળાય પછી કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવો. ગમે તો ઓરેંજના પેલાતી સુકા મુરખાના અથવા શીંગ વગરના કેરીના મુરખાના ઝીણા કટકા પાચ તોળાને મેળવણીની અંદર ભેળીને પછી ક્રીટર્સ બનાવવાં.

ક્રીટર્સ સપરચનના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાળેલો રતલ ૦૧૧, સારી જાતનાં રવાદાર સપરચનને છોલી અંદરનો ગાંઠ કાપી કાઢવા પછી બાકી નકી રેહ તેનો ઘણોજ બારીક બુકો કાપી તે તોળેલો શેર ૦૧, ખાડ શેર ૦૧, માખણ તથા કરંટ દરખ દરેક નવટાંક, તાજનું ઇડાં ૨ સોનમું દુધ પાશેર ૧, ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાત, ધી તથા સાટા માટે ખીજે આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળા કોડીના મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં ખમીર અને પછી દુધ બગાળર મેળવીને ઉકવાળા જગ્યામાં સાત આઠ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેનાં બાકીનો બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરીને મેળવણીના ખાટાં લીંબુ નેટલા ગોળા કરી હથેલીપર પુરતો સાટો નાખીને વચમાંથી ૦૧ ઇંચ નેટલા ઉપસેલા અને કીનારી

પરથી ઘણુંજ પતળા પેડાનાં આકારનાં ક્રીટર્સ થાપી કઢાઈમાં ડુબતું ધી કકડીને પછી ધીમે બળતે લાલ તળા કાઢી કોઈ પણ જાતની જામ, લીંચુનો રસ, ખાંડ અથવા માખણ સાથે ખાવાં.

ક્રીટર્સ સેહેલાં.

સોજી ખાંડ શેર ૦૧, મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘડનો આટા સ્તલ ૦૧, મીઠનો પેહલાં નંબરનો બારીક રવો તથા નવી બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળા ૦૧ તથા જાયફળ વાલ ૫ (એઆની ભાર,) સોજી દુધ પાશર ૧૧૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૮, ધી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ખાંડનો આસવાળો શીરો કરી નાની કલઈવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બેઠ એસેન્સ ભેળવું. આટા તથા રવાને આળી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ધી ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સેજળી ગાંગડો રેહ નહી તેમ માહે જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળવીને પછી બદામ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું. ત્યાર બાદ કઢાઈમાં ધીમે બળતે પુરતું ધી કકડાવી માહેથી છુંદાડો નીકળેને તેમાં એકેક ચમચી ભરીને ભેળવણી છેટે છેટે નાખી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરામાં મુકી શીરો પીચેને ક્રીટર્સ કઢવાં. એ ક્રીટર્સ બનાવવાને સેહેલ પડે છે અને સારાં લાગે છે.

કુટ કીમ.

ભેળ વગરનું ચોખ્ખું તાણું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૮, તીનના ગોળ દાખડામાં શીરા સાથે ભરેલી વેલાતી કુટ જેવાં કે પીચ, અંખીકાટ, રાજબેરી અને એવીજ બીજી કુટ આવે છે તેવી કોઈ પણ સારી જાતની કુટનો નવો દાખડો ૧, વેનીલા એસેન્સની નાની સીસી ૧.

ઇંડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને તદન પતળાં કરવાં. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં દુધને ગાળીને ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ખાંડમાંનો કચરો કાઢી સોજી કરી માહે તે ભેળીને બીજા ત્રણ કકરા આવે ત્યારે ઉતારીને એક માણસે ઝીણી ધારે અંદર દોહવેલાં ઇંડાં રેડવાં અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર માટા ચમચાવડે તેને

દુધમાં સારીકાની મેળવીને પછી પાણું ચુલે મુઝું અને ઘણો ઘાડો. દુધપાક હોય તેવું થાયને ઉતારી ઠંડાં પાણીથી ભરેલી કથરોટ યા ખુનઆમાં મુકવું અને તદન ઠંડું થાયને એ મેળવણીમાં પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખપવું ખપવું ઘટે તેટલું વેંનીલા ભેળાને તૈયાર રાખવું. પછી ખાવાની થોડા કલાક આગમય આગે વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સાંચામાં દુધવાળા મેળવણી ભરીને તબમાં નીમક તથા આઇસમાં મુકવું. પણ તેમાં એને જમાવવું નથી માટે સાંચાને ફેરવવો નહીં પણ મેળવણી એકદમ ઘણીજ ઠંડી થાય ત્યાં સુધી સાંચામાંજ રાખવું. પણ એ રીતે આગે મેળવણી ઠંડી થાય તે અરસામાં કુટવાળા પેક દાખડાની અંદરનું ઠંડું થવા માટે દાખડાને ઉપેડયા વગર એમજ એક તપેલીમાં આઇસ તથા નીમક સાથે મુકવો અને એ તથા દુધની મેળવણી બેઉ તદનજ ઠંડું થાય ત્યારે દાખડાને ગુછીને પછી તીનકટરવડે ઢાકણ કાપી કાઢીને અંદરની કુટને ચીરા સાથેજ એક બોલમાં ખાલી કરી દુધની મેળવણીને ખીજાં વાસણમાં કાઢી, બેઉને ભેળવું નહીં. પછી ટેસ્ટ મુજબ લખને બેઉને સાથે ખાવું. ઉપર લખ્યા મુજબનો આઇસક્રીમનો સાંચો નહીં હોય તો પછી એક એલ્યુમીનમની કેલા ઘાટની ઉંડી તપેલીમાં દુધવાળા મેળવણી ભરીને તેની ઉપર ચપટ રકાળી મુકીને ખીજા મોટી તપેલીમાં આઇસ તથા નીમક સાથે ઠંડું થવા માટે મુકવું.

કુટ ક્રીમ ૨ જી.

સોજું તાજું દુધ તથા દેરીની દુધની ક્રીમ ભરેલું દરેક શેર ૦૧, સોજાં મોટાં તાજાં પાકા અંજીર; સોજાં મોટાં પાકાં પીચ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી.

અંજીર તથા પીચને છોલી છેલ્લાંમાંથી ઠરીયા કાઢી એ બેઉને ઘણુંજ ખારીક કાપવું. દુધને એક કકરો પાડી ઉતારીને ઉપર મલાઇ બંધાય નહીં માટે ઠંડું થાય ત્યાં સીધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કઠ અઢાવી બધા સામાનને સારીકાની મેળવી એકરસ કરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને આઇસમાં જમાવવું.

કુટ તથા તરકારી પ્રોજેક્ટ કેમ કરવું.

કુટ તથા તરકારીને ઝાડ ઉપરથી તોડી તરકારી હોય તેને તુતંજ પત્રાંતા સાફ દાખડાઓમાં એમજ ભરવી, પણ કુટ હોય તેને તો સોજા રૂની સાથે દાખડાઓમાં મુકીને પછી ઢાકણાંને દાખડાઓ સાથે રાજમ લગાડીને પેક કરવા. ત્યાર બાદ એ દાખડાઓનાં મથાજાં ઉપર એક બારીક આંધરું પાડીને ત્રાંબાના વાસણમાં પાણી ભરી તેમાં કુટ યા તરકારીના દાખડાઓ મુકવા. પણ પેલાં આંધરાંમાંથી દબામાં પાણી ભરાય નહીં તેટલું ઓછું રાખવું. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે બે કલાક ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારીને દબાની ઉપરના પેલા છેડને કલ્લ લગાડી બંધ કરી લઇને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. જેમ કીધાથી દબાઓમાં ઓકસીજન લાગુ થવાથી તેમાંની વસ્તુ ખીગડવા વગર લાંબા દીવસો રહી શકશે.

કુટ પુડીંગ.

સોજા પાકી સ્વૉર્ચરી રતલ ૧૧, સોજા ખાંડ રતલ ૧૧ ને તોળા ૮, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉના ગરતી બા ઇંચ કરતાં પણ પનળા કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧૧, પ્રાઉન ઍન્ડ પેલસનનો કોનફેક્શનર તોળા ૧૧, સોજું તાજું દુધ ચેર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૩, વેનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ અપ મુજબ.

સ્વૉર્ચરીનાં ડીચકાં કાઢીને સોજા ધોવી અને એક પાથેર પાણીમાં દોઢ રતલ ખાંડ ખીગળાવી તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકી આસવાળો શીરો કરીને માહે સ્વૉર્ચરી નાખી જરા આસવાળા શીરો સાથેનો મુજબો થાયને ઉતારવા. ઘણું ઢાઘટ કરવો નહીં. પછી એ બધું તથા પાઉની કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક હંડાં બોલને પુરતું માખણ લગાડીને પછી પાંઉની કાતરીઓને સફાઈથી બોલમાંનાં માખણને અવગવીને મુકવી અને તેની અંદર હેઠે શીરો સાથેજ મુજબાનું એક પડ મુકીને પછી પાંઉનું પડ કરી એ રીતે આખું બોલ ભરીને છેક ઉપર પાંઉનું પડ મુકવું. ત્યાર બાદ એ બોલની અંદર બેસતી આવે તેવી એક છાત્રકી રકાખી યા છાલકી સોસરને પુડીંગની ઉપર ઉલટી મુકીને તેની ઉપર છ સાત રતલનો વજન મેલી ચારેક કલાક સુધી પુડીંગને દાખી રાખવું. તે અગ્નિમાં એક કલ્લતાલી તરેલીમાં

કોનફલોઅરને જરા દુધમા બરાબર કાળીને પછી માહે બધું દુધ મેલવી પેલી બાકી રહેલી આઠ તોળા ખાંડ નાખી છડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે બેળી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને જરા ઘાડું જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને ટેસ્ટ પુરવું વેનીલા બેલી ગમે તો એ દુધપાકને આઠસમાં ઠંડો કરવો, તેમ કીધેલો વધારે સારો લાગશે. પછી પુર્ણિમે દાખી રાખ્યાને ચાર કલાક થાયને ઉપરની રકાખી કાઢી નાખીને પછી પુર્ણિમ ચુંવાય નહી તેમ સંભાળત્યા છરીવડે બેલત્યા અલગું કરીને ઉડાં પુર્ણિમ દીશમા ઉલગાવીને આખું કાઢી તેની ઉપર થોડો થોડો કરી બધા દુધપાક પચાવીને રેડવા અને છેલ્લે જે બાકી રહે તેને દીશમાં નામવો. સ્વૉર્ષરીને બદલે સોજાં પાકાં લાલ પીચ અથવા અંજીરને છોતી પીચનાં જે ફાડત્યાં કરી માહેથી ઠરીયા કાઢવા અને એ જેમાંનું જે એક હોય તે દોઢ રતલ લઈને તેનો સ્વૉર્ષરીની કાની મુરખ્ખો કરવો. પણ પીચનો મુરખ્ખો બનાવતી વેળા કાઢી નાખેલા ઠરીયા અંદર પાછા નાખવા અને મુરખ્ખો તૈયાર થયા પછી તે માહેથી કાઢી નાખવા.

કુટ સેલેડ.

તાજી રાજ્જરી, સ્વૉર્ષરી, છેલેલાં સોજાં પાકાં અંજીરના કટકા, છોલીને ઠરીયા કાઢી નાખેલાં લાલ પીચના કટકા, છોલી ઠપીયા કાઢી નાખીને બધે ફાડત્યાં કીધેલાં ગ્રીનગેજ, છોલી બરાબર આંખ કાપી કાઢીને ઘડીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના કટકા કાપેલું સોજું રસદાર અનેનાસ, છોલીને ઠરીયા કાઢેલી કાળા તાજી દરાખ અથવા છોલીને ઠરીયા કાઢેલી લીલી દરાખ, મીઠા સંત્રાનો, સોજાં પપેનાસનો તથા મોસંખીનો ગર એ સઘળા કુટમાંથી જેટલી જાતની મળી શકે તે સઘળી સરખે વજને બધી મળીને બે રતલ લઈને બધી સાથે બેળવી અને જાદી છુદેલી લોફ શુગર અથવા સોજી શાકરીયા ખાંડ લઈ એ બધી કુટને ખીલોરના સેલેડ બોલ યા ખીલોરનાં ઉડાં દીશમાં પડેપડ ખાંડ નાખીને ભરી બે કલાક રાખવું. ત્યાર બાદ તેની ઉપર શેડી એક વાઇનગ્લાસ, ઘૂંટી અડધું વાઇનગ્લાસ તથા નોઢયો એક લીકરગ્લાસ બેળીને બધું રેડી છોસેલી બદામની ઘડીજ બારીક કાપેલી સ્લાઇસ પાચ

તોળા નાખી બીજે એક કલાક રાખ્યા બાદ સ્પંજકેકની સ્લાઈસને ભટ્ટીમાં કકરી લુંછને તે તથા વીહીપડ ક્રીમ સાથે ખાવું અથવા અમથું ખાવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો તે ઝાછો નાખી તેને બદલે બણેા સોજે ગોલાખ થોડો નાખવો. શેખ હોય તો સારી જાતનાં પાકાં કેળાંને છોલ્લી તેના ઘણાંજ બારીક વેફર જેવી સ્લાઈસ કાપીને તે પણ કુટ ભેગી નાખવી. કુટ ભરેલાં બોલને આઈસમાં મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સારૂ લાગશે.

કુંમેટી.

સોજાં છરેલા ઘઉં રતલ ૧૦૦, ખાંડ ચેર ૧૦૦, માટી મુકી અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧૦, સોજાં તાજુ ડુધ ચેર ૨, છુદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧૦૦.

માટી દરાખના ડરીયા કાઢવા અને કરંટ સાથે ઝેને ઘોઘ સોજા કરીને કારડી કરવી. ઘઉંને માટાં કલછ ભરેલાં તપેલામાં પુરતા પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળને મુકવા અને ચરીને બરાબર નરમ થાયને અંદર પાણી હોય તે કાઢી નાખી ડુધ, ખાંડ તથા બધી દરાખ ભેળી પાણુ ચુલે મુકવું અને અવારનવાર છુટયા કરી કઠણ થતા આવે ને ઉતારી ઝેળચી જયફળ ભેળાને દીશમાં કાઢવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ બણેા સોજે ગોલાખ ભેળવો.

ફ્રેન્ચ રોલ.

આજે વીવીધ વાંનીમાં દીનર અથવા બ્રેક ફાસ્ટ રોલ છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેનાં કરતાં એ આટો કઠણ બાંધવો. પછી તેના આઠ ભાગ કરીને તેના લંબાયા જાદા ગોળ વીટા જેવાં રોલ કરવાં અથવા અડધી ઇંચ જાદાં થાપીને તેને વીટાળાને વીટો કરીને રોલ બનાવવાં. ત્યાર બાદ એ રોલને જુનવાનાં પત્રાં ઉપર ત્રણ ઇંચને અંતરે બધાં મુકી દીનર રોલમાં લખ્યા મુજબ ખમીર ચઢવા માટે રાખ્યા બાદ ભટ્ટીમાં મુકવાં અને જુનઘને તૈયાર થવા આવે ને તાજાં ઘડાંને દાહવી રોલની ઉપર ચોપડીને પછી પાછાં ભટ્ટીમાં મુકી તૈયાર થાયને કાઢવા.

ફ્રેચ રોલપર ઇડાં.

પદરખાનામાં બનાવેલાં ફ્રેચ રોલ તૈયાર મલે છે તેવાં પણ સોદાવોટરનાં નાનાં તંબલરના જેટલુંજ માટું ખાસ કરાવીને એક રોલ લેવું અને તેની અડધી ઇંચ જાદી પાંચ સ્લાઇસ કાપી તે દરેકની વચમાંજ નરમ પાંઉ કોતરીને દોઢીયાં જેટલો સરખો ગોળ ગાળો કરવો. તે પછી એ કોતરીઓને ધીમાં શીકી લાલ તળા સફેદ કોરાં કાગળ ઉપર મુકવી. ત્યાર બાદ એક તદ્દન સપાટ ખાંચા વગરનાં તળાયાંની ત્રાંખાની તદ્દન કલ્લ ભરેલી થાળામાં એ કોતરીઓને ગોઠવીને મુકી દરેકના ગાળામાં અડેક તાજું ઇડું ભાંજી તેની ઉપર નરમ નીમક ભભરાવીને તેની ઉપર નરમ માખણુ યા ક્રીમ મેલવી અને કોતરીઓની હેઠેથી ઇડું નીકળી નહીં પડે તેમ સંભાળથી હલાવ્યા વગર થાળાને ઉંચકીને ભઠ્ઠીમાં મુકવી અથવા ચુલા ઉપર મુકીને થાળાની ઉપ, બીજી ઢાંકણુ ઢાકવું અને તેની ઉપર તેમજ થાળાની હેઠે છુટા છુટા ઇંચાર મુકી સફેદી બંધાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમે તો મજાહનો ખાટો તીખો મુકો પકાવેલો ખોમો અથવા મસાલાની યા ખારી મુકી રાંધેલી સીણી ચણીયા બોટીને કોતરીઓને થાલીમાં મુક્યા પછી તેની કીનારીની ઉપર એનું ફરવું પતણું જેવું પડ મુકીને પછી વચમાંના ગાળામાં ઇડાં ભાંજીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભઠ્ઠી યા ચુલાની ઉપર બનાવવાં.

ફ્રેચમરી ઇડાંની.

સોજ ખંડવા ઇડાં રતલ ૦૧૧, ખાંડ રતલ ૧, કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, સોજું દુધ શેર ૨, તાજાં ૪ ઇડાંની ઘળ.

ઇડાંને ચુંટી સોજા ઘોષ બધાં હલાને ઉફણીને કાઢી નાખી માટીનું સોજું વાસણ હોય તો તેમાં અને તે નહીં હોય તો પછી તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં પુરતાં પાણી સાથે ઇડાંને ધીમે બળતે મુકવા અને પાણી સુકાય તો માહે બીજું ગરમ પાણી રેડ્યા કરી તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી અંદર પાણી હોય તો તે કાઢી નાંખી સુક્ર કરી માહે પોણાપેશર દુધ, ખાંડ તથા દરાખ ભળી પાણું ધીમે બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇડાંની ઘળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને બાકી રહેલાં એક પાથર

દુધમાં મેળવીને તે ભિળા પાછું ચુલે મુકી ઘુંટીને ઘટ થાયને ઉતારી
એળચી જાયફળ નાખવું. મીઠાસ આછો લાગે તો ખીજ છુદેલી
ખાંડ માહે નાખી. ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ ધણે સોજે ગોલાખ
પણ નાખવો.

ફલુમરી ચીનાઈ સફેદ ધાસની.

સોજી ખાંડ શેર ૦૧, ભીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલા
નાંખરનો ચોખ્ખાનો આટો તોળા ૭, ઝુડીનું ચીનાઈ સફેદ ધાસ તોળા
૧, સોજી દુધ શેર ૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૮, વેનીલા
એસેન્સ ચમચી ૧.

ધાસને સોજી ઘોષ એક શેર હંડા પાણી સાથે ચુલે ધીમે
બળતે મુકી ધાસ પીગળેને ગરમ રાખ્યા માટે થોડા ઇંગાર ઉપર રાખવું.
દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલછ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાંખી તેમાં
એ દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો
રાખવો નહી. પછી ધગધગતે ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરી બરાબર
કકડેને પીગળાવેલુ ધાસ ભિળાને ઘુંટયા કરવું અને ફણુ થાયને
ઉતારી ગોલાખ તથા વેનીલા મેળવી ભીતવેલાં માલમાં ભરી બંધાયને
કાઢવું ગમે તો માલને આઠસમાં મુકીને હંડું કરવું.

ફલુમરી ચોખ્ખાના આટાની.

સોજી ખાંડ શેર ૦૧, ઘોયલા ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલા
નાંખરનો ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૦૧૧, લીંચુ ૧
ની ખારીક કાપેલી છાલ.

કલછ ભરેલી તપેલીમાં જરા દુધમાં આટાને બરાબર મેળવવો
અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડીને એ આટામાં જરા જરા કરી બધું
મેળવી ખાંડ તથા છાલ નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઘુટી ઘટ થાયને
ઉતારી ભીતવેલાં માલમાં ભરી ફણુ થાયને કાઢીને આઠે વીવીધ
વાંનીમાં પતળાં કસ્ટર તથા કીમ છાપેલી છે તે કોઈ પણ બનાવીને
ઉપર રેડવું. ગમે તો મેળવણી ઘટ થાય પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ
થોડા સોજે ગોલાખ ભિળાને પછી ઉતારવું.

ફલુમરી ચોખ્ખાના આટાની ૨ જી.

સોજી ખાંડ શેર ૦૧, ભીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલા
નાંખરના ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૧, સોજી

ઝીણું આઈસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, ઝંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૫, રંગ આઈસક્રીમનો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળાને કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવવી ખાંડ તથા આઈસીનગ્લાસ નાખી ઇંગારે બંધાડું મુકી માટે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને આઈસીનગ્લાસ તદન પીગળે અને મેળવણી કહણુ થાયને ઉતારી ઍસેન્સ તથા ઝંડી ભેળા એ મેળવણીમાંથી અડધીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરવી અને બાકીની અડધીમાં રંગ આઈસક્રીમનો આઐ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તે રંગ મેળવણી શીકી લાલ થાય તેટલો થોડો ભેળાને ગરમ રાખવા માટે સેજ તાપ આગલ મુકવી અને મોલ્ડમાં ભરેલી સફેદ મેળવણી બંધાયને તેની ઉપર એ રંગીન રેડીને મોલ્ડને ઠંડાં પાણીમાં અને ગમે તો આઈસમાં મુકવું અને બંધાય પછી મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બેળાને ઘુર્તજ કાઢી લઇને પછી ઉલટાવીને માહેથી કાઢવું.

ફલુમરી ફ્રૂચ.

દરીની દુધની કહણુ કીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧૧, સોજી બારીક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચો ૧૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૨.

તદન કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં કીમ તથા આઈસીનગ્લાસ નાખી ઇંગારે મેલી ધુટયા કરવું અને બધું બરાબર પીગળેને ખાંડ મેળવીને ઉતારી ઍસેન્સ તથા ગોલાખ ભેળા ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. મોલ્ડ આઈસમાં મુકીને ઠંડુ કીધેલું વધારે સાફ લાગશે. ગોલાખને બદલે ગમે તો વેનીલામાં ગોલાખનાં ઍસેન્સનાં પાંચ ટીપાં ભેળવાં.

ફાકી ઝાડો બંધ કરવાની.

એળચી તોળો ૧૧, નાનું જયફળ ૧, નવી વરીયાલી; ખસખસ તથા ચીનાઈ ખરી શાકર દરેક નવટાંક, દાડમની મુકી છાલ; સંક તથા નવા ધાણા દરેક તોળો ૧.

એળચીને છલટાં સાથે આખીજ ઠીકરાં ઉપર કાળા જેવી લુંછને બારીક આટા જેવી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી અને ખીજો

બધે સામાન પણ એમજ જુદો જુદો રતાસપર ભુંજીને ગરમ ગરમનેજ છુંદીને ચાળવો. પણ ખસખસને અમથીજ છુંદવી, એને ચાળવી નહી. શાકરને પણ બારીક છુંદીને ચાળવી. પછી બધે સામાન ભિજાને કાચના બુચની પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરી મુકવી અને બપોર રાતનું ભોજન લીધા પછી ઉપસેલી ભરેલી અકેક ચમચી ભરીને એ ફાફી ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ચાલુ ઝાડાને તેમજ મરડાને પણ ફાયદો થાય છે. માગુસ્તાનની સુકી છાલ હોય તો તે પણ ૭ તોળાને ઉપર મુજબ ભુંજી છુંદીને બીજા સામાનમાં ભિજવી.

ફાફી મરડાની ઇંદરજવની.

થોડાં સોજાં ઇંદરજવને સાફ કરી ઇંગારે ઠીકરાં ઉપર મુકી સફેદ ડોરાં કાગળનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા સેકાયને ઉતારીને એક રકાબીમાં કાઢી બેઉ હાથની ઉથેલીવડે ચોળીને છલાં નીકળે તેને ઉછાળીને બધાં કાઢી નાખીને સોજી ખલમાં બારીક આટા જવાં છુંદવાં અને સખત મરડો થયલો હોય તો ઝાડામાં લોહી પડતું હોય ત્યારે દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત એ છુંદેલાં ઇંદરજવ એક ચમચી લઈ તેમાં છુંદેલી ચીનાઈ ખરી શાકર બે ચમચી ભિજવીને એ ફાફીને પછી ઉપરથી ઠંડું પાણી પીવું. એ ફાફીથી બે ત્રણ દીવસમાંજ ફાયદો થાય છે.

ફાફી મરડાની ખસખસના પોસની.

તદન સોજાં મોટાં ખસખસનાં પોસ પાંચ લેવાં અને સોજી પાંચ તોળા એળચી લેવી અને એ બેઉને જુડું જુડું ઠીકરાંની ઉપર મેલી ફેરવ ફેરવ કરીને તળાઉતું લાલ ભુંજી સોજી પીતળની ખલમાં બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું છુંદીને ચાળીયા કરી છેલ્લે સેજ રહે તે ફેંકી દેવું. પછી એક શર ચીનાઈ ખરી શાકરને છુંદી એમજ ચાળીને બધું સાથે બરાબર ભિજવી કાચના ચપટ બુચની બરણીમાં ભરવું અને સખત મરડા ઉપર એ ફાફી સડવાર સાંજ અકેક નાનો ચમચો ભરીને લઈને પછી ઉપરથી થોડું ઠંડું પાણી પીવું. એ ફાફીથી મરડાને ઘણો જલદી ફાયદો થાય છે.

ફાકી શાકર એળચીની.

સોજી નવી કાગડી એળચી એક તોળો લેવી અને સાફ ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મેલી તેની ઉપર છલટાં સાથેજ આખી નાખી સફેદ કોરાં કાગળના ડુઆથી અથવા નાની અમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બધી એળચી એક સરખી ઘણાજ ઘેરા કોશી કલરની બુંબયને ઉતારી પીતળની સાફ ખલમાં છલટાં સુધાંજ ઘણી ખારીક પાઉદર જેવી છુંદી ઘણીજ ખારીક તારની ચાળણીથી ચાળા બાફું વધે તેને પાછું એમજ 'છુંદીને ચાળવું. તે પછી દસ તોળા સ્ત્રીનાઈ ખરી શાકરને પણ એળચીની કાની છુંદી ચાળીને બેઠ જુદી જુદી બરણીમાં ભરી મુકવું. જે માણસને કાચો નબલો હોય અને ખાનું બરાબર હજમ થતું નહી હોય તેને બપોર રાતનું ભોજન લીધા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી ખાંડ સાથે સપાટ ભરેલી એક અમચી એળચી ભેલીને ફાકી લેવી. તેથી ખાનું હજમ થાય છે અને કાચો પણ કબજ રહે છે. બરાબર ફેર પડે પછી ફાકી ઓછી લેવી અને જરૂર નહી હોય તો પછી બંધ કરવી. એનેથી ફાયદો થાય છે.

ફાલુડો કૌર્નફલોઅરનો.

Brown & Polson's કૌર્નફલોઅર તોળા ૭, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, રાજખેરીનાં વેલાતી સીરખના જેવા લાલ રંગનું નહી પણ શાકરના શીરાનાં જેવા રંગનું મજાહનું ઘણું સોજું ગોલાબનું ગામડી શરબટ આવે છે તેવું પાઈટ ૧૧, સોજું ભિંસનું દુધ પાશર ૦૧, સખજનાં (લુકમરીનાં) ઝીણાં નહી પણ મજાહનાં મોટાં ખીયાં ચુંટેલાં તોળા ૧.

પહેલે થોડા પાણીને કકડાવી ઠંડું પડેને કપડાંથી માળીને તૈયાર રાખવું અને તેમાંથી એક પાશર ભરીને પાણીમાં સખજનાં ખીયાંને દાઢેક કલાક ભીનવી રાખવાં. પછી એક તદ્દન કલક ભરેલી ઉમા ઘાટની સાંકડી પણ ઉંડી તપેલીમાં ઉપરું ગાળેલું ઠંડું પાણી દાઢ શેર સ્પેટલે દાઢ બાટલી રેડીને તેમાં પહેલે એક પાઈટ જેટલું શરબટ રેડીને આખી બેવું અને પીવાય તેવું મજાહનું મીઠું થયલું હોય તો પણ તેમાં ખીજું થોડું શરબટ ભળીને વધારે મીઠું કરવું. કારણ પછી તૈયાર ફાલુડામાં આઈસ નાખ્યાથી તેનાં પાણીને લીધે પછી મીઠાસ ઓછો થાય છે. તે પછી એ શરબટવાળી તપેલીમાં

હેઠે એસી જાળને તેને અથડે તેટલું નાતું નહીં પણ તેના કાંથાની ઉપર બોમાંનો નીચલો ભાગ એસ્તો રહે તેવું જરા બાટાં આંધરાંનું સાફ બોયું તપેલીની ઉપર મેલીને તેની ઉપર સોળું કપડું ઢાંકીને તૈયાર રાખ્યું. ત્યાર બાદ એક સાફ બોલમાં કોર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં પેલાં ગરમ કરીને ઠંડાં પાડેલાં પાણીમાંથી દોઢ પાથેર પાણી લઇ માહે જરા જરા કરીને એ બરાબર મેળવવું. તે પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પેલી ઉપર સામાનમાં લખેલી એક પાથેર ખાંડ પીગળાવી એક કલક બરેલા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં ભેંસનું દુધ રેડી ઢાંકણું ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં કકરે પડવા માટે ત્યારે પેલો બીનવેલો કોર્નફ્લૉઅર હેઠે ફરી જાય છે તેને પાછો અમચા વડે સાનોફાની મેલવવો. તેટલાં ચુકા ઉપરની તપેલીમાં પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉઠળે ત્યારે તપેલીને ઉતારી પાટી પેલા મેળવેલા કોર્નફ્લૉઅરને ઝીણી ધારે એમાં રેડતાં જઈ અંદર સારીકાની મેળવીને કલક બરેલી હલકી કરછીથી જરા ધુંટીને પછી પાણું ચુલે મેલીને ધુંટયા કરી સેજ દીળું જેવું થાયને ઉતારવું. કારણ કહણ થયાથી તેનાં બીયાં પાડવાની મહેનત પડે છે અને વળા તેનાં બીયાં પતલાં લાંબા થાય છે, પણ સેજ દીળું રાખ્યાથી તેનાં બીયાં મજબૂતાં ટુમકાં અને જઠાં પડે છે માટે દીળું ઉતારી તેની અંદરની વરાળ બધી ઉડી જાય અને ગરમ હોય ત્યારેજ પેલાં તપેલાંની ઉપર મુકેલાં બોયાંની અંદર એ રાંધેલો બધો કોર્નફ્લૉઅર નાખવો અને કરછીના હેઠેના ગોળ ભાગને બોયાંમાં રેડેલાંની અંદર ઘણું જલદી જલદી મોળને ગોળ ધસવો. જેમ કરતાં કોર્નફ્લૉઅરનાં બધાં ટુમકાં સફેદ બીયાં તપેલીમાંનાં શરબટ સાયનાં પાણીમાં એકઠાં થશે અને પછી ફરીને તે કહણ થશે. એ રીતે બધાં બીયાં પાડીને એમાં પેલાં પાણીમાં બીનવેલાં સબજનાં બીયાં નાખીને પછી ધાયલાં એક રતજ આઈસના મોટા કટકાને માહે નાખવા અને તે પીગળેને ઠંડો થયેલો ફાલુદો પીવો અને મરજી પડે તો માહે આઈસ નાખવાને બદલે ફાલુડાનાં વાસણને આઈસમાં મુકી ઠંડો કરીને પીવો. જો ગોલાબનું સરખત નહીં હોય તો પછી ઘણું સોજો ગોલાબ દોઢ પાથેર એટલે પાણી પાઈટમાં પોણા બે શર અને વધારે મીઠો ફાલુડો જોઈયે તો બીજી નવરાંક ખાંડ વધારે નાખી પીગળાવીને ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરા પડે ત્યારે

ઉતારી ઉપર મેલ હોય તેને ચમચાથી કાઢી નાખી શીરો તદ્દન નીતરો કરી ઉપર શરબટના ફાલુડામાં જોમ તપેલાંમાં રેડીને તેમાં સખજનાં બીનવેલાં ખીયાં ભેળવા લખ્યું છે તે રેડી એને તૈયાર કરી રાખીને પછી તેજ રીતે એમાં રાંધેલા કૉર્નફ્લૉઅરનાં ખીયાં પાડીને પછી તેજ રીતે આએ ફાલુડો તૈયાર કરવો.

ઉપર લખેલી ખીજી રીતે બનાવવા જોડેલા વધારે ગોલાખ નહીં હોય તો પછી એક તપેલીમાં પોણા બે શેર અને વધારે મીઠો કરવો હોય તો નવટાક ખાંડ વધારે નાખી તેમાં એક પાશેર પાણી ભેળાને ચુલે મુંકવું અને બધી ખાંડ પીગળે તેટલાં અવારનવાર અંદર ચમચે ફરવી મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી મજબુતો નીતરો ઘાડો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં પેલાં કકડાવીને ઠંડાં કરી રાખેલાં પાણીમાંથી દોઢ શેર એટલે દોઢ બાટલી પાણીને બરાબર મેળવીને પછી પેલાં ફાલુડાનાં ખીયાં પાડવા માટે તૈયાર કરી રાખેલાં તપેલાંમાં રેડીને તેમાં સખજનાં બીનવેલાં ખીયાં ભેળાને પછી ઉપર મુજબના રાંધેલા કૉર્નફ્લૉઅરનાં ખીયાં એમાં પાડવાં, અને તેજ રીતે એ ફાલુડો તૈયાર કરી માહે ધણેા સોબે ગોલાખ નાના ચાર પાંચ ચમચા (ફર્ન્ટસ્પુન) ભરીને તે નાખીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ માહે આમસના કટકા નાખવા અથવા આમસમાં ફાલુડો ઠંડો કરવો. પણ આએ ત્રીજી રીતે બનાવવા માટે થોડો પણ ગોલાખ નહીં હોય તો પછી ખીજી રીતે બનાવવા લખ્યા મુજબ ફાલુડો બનાવી તેમાં કૉસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનું ઍસેન્સ ઑવ રોજ પાંચ છ ટીપાંજ નાખવાં. ખીજી તથા ત્રીજી રીતે બનાવેલા ફાલુડો પણ ધણેા સારો થાય છે. ઉપર લખેલા સામાનનો આમસ નાખ્યા અગાઉ કુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલા તૈયાર ફાલુડો ચૌદ પાશેર એટલે સાડા ત્રણ શેર થાય છે. ધણેા ફાલુડો બનાવવા માટે ઉપર લખેલા હીસાબથીજ બધો સામાન, શરબટ, ખાંડ, પાણી વગેરે બધું વધારેજ લેવું, તેમાં વધઘટ કરવું નહીં.

ફાલુડો ઘઉંના દુધનો.

સોજી સુકું ઘઉંનું કુધ તોળા સાતને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી ઠંડુ પાણી બે શેર રેડી તેમાં કુધને બરાબર ભેળાને માહે એક પાશેર ખાંડ પીગળાવવી. પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાય રાખ્યા વગર કલઈ ભરેલી કરછીથી ઘુંટ્યા કરી ઉપર

કૉર્નફ્લૉઅરના ફાલુડામાં જુદી જુદી ત્રણ રીતથી ફાલુડો બનાવવા
છાપેલું છે તેમાંની ગમે તે એક રીતથી કૉર્નફ્લૉઅરને બદલે આએ
રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધનાં ખીયાં પાડીને તેજ રીતે આએ ફાલુડો
તૈયાર કરવો.

ફાલુડો દુધપાકનો.

સોજાં તાજાં બે શેર બેંસનાં દુધને કઢઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે
બળતાં ઉપર ઉંઘાડું ચુકવું અને માહે બરાબર એક કપરે
આવેને સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક પાશર
લધ તેમાં કાંઈ કચરો હોય તે કાઢી સોજી કરીને દુધમાં ભળા
માહેલું દુધ લગભગ પોણા શેર જેટલું બળાને સવા શેર જેટલું રહેને
ઉતારવું અને ઠંડું થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા
ત્રણ ચાર ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળવું. પછી ઉપર ફાલુડો
કૉર્નફ્લૉઅરનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના તેટલાંજ સખજનાં
ખીયાંને ચુંદી સોજાં એક પાશર ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવાં અને
તેમાંજ લખેલી રીતે કૉર્નફ્લૉઅર રાંધી નેવાંજ સોજા અમથાં માળાં
ઠંડાં પાણીમાં તેજ રીતે ખીયાં પાડીને પછી ખીજાં ઘણાં ઝીણાં
આંધરાંના યોયાં અથવા આળળીને એક તપેલીની ઉપર મેલી તેમાં
પાણી સુધાંજ ખીયાં નાખવાં અને અદરનું બધું પાણી નીચળા
ભયને માહે રહેલાં બધાં સફેદ ખીયાં રાખવા અને પેલા બાળેલાં
દુધમાં પહેલે પાણીમાં બીનવેલાં સખજનાં ખીયાં ભળાને પછી એક
રતલ આપસને ભુકો કરી માહે તે ભેળવવું. ત્યાર બાદ પેલાં રાંધેલાં
કૉર્નફ્લૉઅરનાં ખીયાંને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ભેળવાં.
એ ફાલુડો વધારે સારો લાગે છે. જો રંગીન ફાલુડો કરવો હોય
તો ઉપર દુધને બાળાને ઘાડું કરવા લખ્યું છે તેમ કરી ઠંડું થાયને
આએ ચોપડીમાં રંગ આપસકીમનો છાપેલો છે તે થોડો તેમાં
બરાબર મેળવીને મજાહનું આપસકીમના રંગનું કરવું અથવા એ
બાળેલું દુધ સફેદજ રાખી કૉર્નફ્લૉઅરને રાંધીને ઉતાર્યા પછી તેમાં
એ રંગ થોડો નાખી બરાબર મજાહને ઘેરા આપસકીમના રંગનું
કરીને પછી એનાં ખીયાં પાડવાં. ગમે તો કૉર્નફ્લૉઅરને બદલે ઉપર
ફાલુડો ઘઉંનાં દુધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધનાં
ખીયાં પાડીને તેનો એજ રીતે ફાલુડો કરવો.

ફાલુડો મલાઈનો.

બેળ વગરનું સોજું ચોખ્ખું તાજું લેંસનું દુધ શેર ૧૧૧, તાજી કઠણ મલાઈ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, દુધમરીનાં તથા ઇસબગોલનાં ખીયાં દરેક તોળો ૦૧, ઘણોજ સોજો ગોલાખ તથા વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

એક જાતનાં ખીયાંને ચુંટી ગરમ કરી ગાળાને ઠંડાં કીચેલાં એક પાથેર પાણીમાં ચાર પાંચ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી માહે ખાણી હોય તો તે કાઢી નાખવું. મલાઈને કોડીનાં બોલમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ધુંટીને સારીકાની મેળવવી. પછી દુધને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉધાડું મુકી માહે એક કકરો પડેને ખાંડ બેળાને પછી દુધને બાળી એક શેર જેટલું કરને ઉતારવું. અને સેજ ગરમ જેવું હોય ત્યારેજ મલાઈમાં બરાબર મેળવીને પછી પેલાં બીનવેલાં ખીયાં ભળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા તથા ગોલાખ ભળવું. પછી પીતી વખત એક રતલ આઈસના લુકાને અંદર ભળાને ફાલુડો પીવો. એ ફાલુડો મજાહનો લાગે છે.

ફીરની.

રંગુનનો ઉજ્જવા ચોખ્ખા આવે છે તે ચોખ્ખા તોળા ૪, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ તાના ચમચા ૨.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘેઘ ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને તદ્દનજ સાફ પાતા ઉપર ઘણોજ બારીક મેસ જેવા પીસ્વા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળાને તેમાં પીસેલા ચોખ્ખાને બરાબર મેળવીને ચુંદ મધ્યમ બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાખ ભળા કોડીની જરા ઉંડી રકાખીઓમાં રેડી બંધાયને ખાવું. મરજી પડે તો મીઠી બદામની બાર પંદર ખીજને છોલી ઘણીજ બારીક સ્લાઈસ કાપીને ફીરનીને રકાખીમાં રેડ્યા પછી ઉપર એ ભભરાવવી.

પુલકાં.

ઘઉંને ઘરમાં દહીં આળાને થુલું તથા જલદા રવો પાઠી નાખ્યા પછી રહેલો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેમાં જે તોળા ધી મેળવી અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળાને આટામાં ભેળા ઘટે તેટલું ખાંચું ઠંડું પાણી નાંખીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધી ખૂબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. પણ તે પછી એ બાંધેલા આટાની સપાટીપર પોપડી બંધાય છે અને તે અદરજ રહે તો પછી રોટલી વણવામાં અડચણ થાય છે અને સફાઈદાર ઘણી પતળી વણાતી નથી તેમજ ભુંજતાં આખી કુલતી પણ નથી, તેટલા માટે પાછો સારીકાની મસળાને પેલી પોપડી ભાંજીને આટો સફાઈદાર કીધા પછી તેના બાથથી ચઉદ સફાઈદાર ગોળા કરી બીજા ચોખાના યા ઘઉંના આટાના સાટામાં રોળવા. તે પછી ગોળ પાતળાની ઉપર સાટા નાખી ઉપર પણ સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી કાગજ જેવી મજાહતી સરખી ગોળ રોટલી વેળણથી વણવી અને ચુલાની પાશર રાખમાં થોડા ઇંગાર પાથરીને સરખા મેલીને પછી સાફ ઠીકર ને બળતે ચુલા ઉપર મેલી તે બરાબર ટપને ઘાતાં કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી તને જરા ધીમાં બોળી તે વડે ઠીકરને ઘસીને ગુછવું, તેમ કીધાથી રોટલી ઠીકરને વળગતી નથી. તે પછી તેપર રોટલી નાખવી પણ પડને વધુ વખત એમજ ગળીને ભુંજવી નહીં પણ ઠીકરાંપર નાખતાં વાર સેજ વારમાંજ તુર્ત તથાથી પડ ફેગવી નાખી બીજુ પડ બરાબર ભુંજયને કાઢીને પેલા પાંચરેલા ઇંગારની ઉપર પેલું પેલું સેજ ભુંજયલું પડ લાગે તેમ મુકવી એમ મુક્યાથી જરા વારમાંજ આખી રોટલી કુલી જશે. તે પછી એ પડને વધુ સેકવું નહીં. કારણ તેથી ડાજ જશે માટે તુર્તજ કાઢી લઈ રોટલીનાં એકજ પડની ઉપર જરા ચોપડીને વાળીયા વગર આખી એમજ ઘાતાં કપડાંમાં રોટલી મુકીને તેમાં વીટાળા લઈ એ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવી ભુંજી લગાડીને અકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

બટક કોર્નફ્લોઅરનાં બનાવેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં અમણ નાળાયેરનું ફરમાસુ હાપેલું છે તે પ્રમાણે એક નાળાયેરનું બનાવવું. પણ એમાં સફેદ અમણ

શોભશે નહીં તેટલા માટે સોજી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી અને તે નહીં હોય તો પછી એ ખમણમાં લખ્યું છે તેના કરતાં ખાંડ હઠી તોળા ઓછી લઈ તેને બદલે સોજો લાલ ગોળ હઠી તોળા લેવો, તેથી ખમણ રતાસપર થશે. કેસર નાખેલું ખમણ પસંદ હોય તો એજ ખમણમાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ એમાં એસેન્સને બદલે સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલને સેકી બારીક વાટી એક ચમચી ગોલાખમાં મેળવી તેજ રીતે ખમણ બનાવીને ઉતારતી વખતે ઘટે તેટલી કેસર ટેસ્ટ મુજબ ભેગવી. અને એ ખમણમાં ખાંડ સફેદ લેવી. ત્યાર બાદ એક મોટી છાલકી રકાખીમાં બધાં ખમણને રકાખીની કીનારી સુધી સફાઈથી સપાટી સુધી સરખું પાંથરવું અને આખે ચોપડીમાં લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસુ છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ના તલ લઈ તેની ઘણીજ કણ્ણ ખીચી બનાવી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મસળાયા બાદ ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી આખેજ વીવીધ વાંનીમાં બટક પટેટનાં બનાવેલાં કરી છાપેલાં છે તેજ રીતે પણ પટેટને બદલે એ કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીનાં તેટલાજ મોટાં બટક બનાવવા. અને તેમાં પટેટનું પાષ બનાવીને તેની ઉપર બટક મુકવા છાપેલું છે તેને બદલે ખમણ ભરેલી રકાખીમાં તેજ રીતે એ બટકને ગોડવાં એ ખીચીનાં બટક બનાવતી વેળા પાખને પેટાથી છુટી પાડતાં ચમચીના ડાંડાને ખીચી વળગી જાય છે માટે વારંવાર ચમચીના ડાંડાને કપડાંથી નુછીયા કરી સેજ ગોલાખમાં ભીતરીને લેવો બટકની ચાંસનું મચ્ચું કાઢી નાખીને પછી એ બટકને ખમણની સાથે ખાવાં. એ બટક ઘણા શોભે છે.

બટક કાદા પટેટામાં.

તક નહીં પણ કુમળું મજાઉતું મોટું ફરખે બટક ૧, ત્રીણા કાંદા શેર ૨, સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા શેર ૧૧, ધી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આખે ચોપડીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બટકને કારી સમારી સોખું કરી કટકા

કાપીને વોણું. ઝીણું કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા અને પટેલાને છોલી બદી કાતરીઓ અથવા ચાર ચાર કટકા કાપીને એને પણ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી વધારના જેવા આરીક સેવ જેવા કાપવા અને કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડેને માહે ઝીણા કાંદા નાખી અવારનવાર અમચથી ફેરવી મજાડના લાલ તળાને આંધરાંની અમચથી કાઢી લઇને કાપેલા કાંદા નાખી તેને લાલ તળા તેમાં આડુ લસણ મેળવી તે તળાવાને સોહડમ નીકળે ત્યારે. બટકના કટકા તથા નીમક નાખી અમચે ભેળાને ઢાંકણ ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડીને પાછું અમચ ફેરવીને મેળવી માહે છુટેલું પાણી બળાને બટક તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું, તે પછી થોડવારે ધગધગતે ઇંગારે રાખી ઘટે તો બીજું પાણી ઢાંકણ પર આપ્યા કરવું અને બટક નરમ થવા આવેને પટેલા ભેળવા અને તે જરા નરમ થાય ત્યારે તળેલા ઝીણા કાંદા ભેળા બધુ ચરીને ધીપર આવેને ગરમ મસાણો ભભરાવીને ઉતારવું. ગમે તો મોટા પટેલાને બદલે જરા મોટા દમોરી પટેલા લઈ તેને આશીને છોલી ઉપર લખ્યા કરતાં નવઠાંક ધી વધારે નાખી પહેલે એ પટેલાને તળા કાઢ્યા પછી ઝીણા કાંદા તળાને તેને કાઢી લીધા બાદ કાપેલા કાંદા તળા આડુ લસણ વધારીને બટક રાંધવા મુકવું અને તળેલા ઝીણા કાંદા નાખતી વખતેજ એ તળેલા પટેલા પણ સાથે નાખીને ઉપર પ્રમાણે બટક થાયને ઉતારવું. ઝીણા કાંદા આપ્યા રહેલા પસંદ નહી હોય તો પટેલા નાખવાની પણ અગાઉ તેને નાખવા. એકથી વધારે બટક પકાવવાં હોય તો મોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત આગે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ પાણી ઓછુંજ નાખવું જોઈયે. બટકનું ચામડું હજમ થઈ ચકવું નથી માટે તે ખાવું નહી, ફક્ત માસજ ખાવું.

બટક કાંદા પટેલામાં ૨ જી.

તક નહી પણ મજાડનું કુમળું મોડું ફરવે બટક ૧, સોજા મોટા પટેલા, મોટા કાંદા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળા ૩, લસણ તોળા ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૪, વેલાતી સાસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાના અમચા ૩, વેલાતી ચટણી

સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલી સેલરી, પાસ્તર્ડી તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ગોવાનાં સુકાં મરચાં ૨, બદાં લીલાં મરચાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૨, નીમક અપ મુજબ.

ઉપર લખેલા સામાનમાંથી પોણો શેર મોટા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. એક પાથેર પટેટાને છોલીને કાંદાનીજકાની ભુકો કાપવો. એક તોળો આડુ તથા અડધો તોળો લસણુને છોલીને બેઉનો બારીક ભુકો કાપવો કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં બે મરચાંને ઘાઈ કોરડું કરીને બારીક ભુકો કાપી સેલરી તથા પાસ્તર્ડી સાથે બેળવું. પાંઉના ગરનો હાથવડે ભુકો કરવો. પછી એ બધા સામાન સાથે મરી, હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો તથા અડધો તોળો નીમકને બરાબર મેળવી કોડીનાં બોલમાં ભરીને ઢાંકી મુકવું.

ઝીણા કાંદાને છોલીને આખા રાખી એને તથા બાકી રહેલા પટેટાને છોલી પટેટાનાં બે ફાડ્યામાં કાપી બેઉને જુદું જુદું ઠંડાં પાણીમાં ભીતવવું. બાકી રહેલાં આડુ લસણુને છોલીને સુકાં મરચાં સાથે પીસ્તવું. આમ્ને વીવીધ વાંતીમાં મરચી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બટકને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવું. પછી એક કલ્લ ભરેલા જરા મોટા પાટીયામાં ધીને ચુલે મુકી તે કકડોને તેમાં બટકના કટકાને લાલ તળી આધરાંતી ચમચથી કાઢી લઈને પછી પટેટાનાં ફાડ્યાંને તળી ઉતારીને કાઢવું. તે પછી બધા મોટા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કાષ્ટ એને ધીમાં શીકો લાલ તળી મરચાં સાયનાં આડુ લસણુને વધારી તપેલીને ઉતારીને માહેથી એ કાઢી લેવું. તે પછી તપેલીમાં બટકના બધા કટકાને પાથે પાથે મુકીને પછી તેની ઉપર ઝીણા કાંદાને મોઢવ્યા બાદ તેની ઉપર તળેલા કાદો પાંચરી એક તોળો નીમકને ઉપરથી ભભરાવી દોઢ શેર ગરમ પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું. તેટલાં બીજાં માણુસે પેલા બોલમાં ભરેલા સામાનના બે ભાગ કરી સોજાં મલમલનાં કપડાંમાં જુદાં જુદાં જરા દીઠાં બે પોતલાં બાંધીને તપેલી ચુલે મુકતી વેળા માઠુ એ મુકવાં અને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. બટક જરા નરમ થાય ત્યારે પોતળાં ઉંચકી બાફેલાં ઇંડાંને છોલી ઉપર તે આખાંજ

મેલી પટેટાનાં તળેલાં ફાડ્યાં પાંચરીને ઉપર લીલાં ચાર મરચાં નાખીને પછી પોતળાને પાછાં મુકવાં. પણ તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તોય બટક ચરચું નહીં હોય તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવું અને બટક ચરીને બરાબર નરમ થાય અને અંદર બે પાશિર જેટલી ગ્રેવી રહે ત્યારે અંદરજ પોતળાને છોડીને તેમાં લીંબુનો અડધો રસ તથા અડધો સોસ ભિળાને પાછાં પોતળાં બાંધીને ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર કોલસાના ઇંગાર મેલી હેઠેનું બળવું ઇંગાર બધું કાઢી નાખી ઉપરથી મજાહનું લાલ થાયને ઉતારવું. અને ખાવાની જરાવાર અગાઉ પોતળાંને કાઢી બાકીનો સોસ, લીંબુનો રસ, ગરમ મસાલો તથા વેલાતી ચટણી બધું ભેલીને તપેલીમા ઉપરથી કરવું રેડીને પોતળાંને પાછાં અંદર મુકીને દમપર મેળવું અને ખાતી વળા પોતળાં છોડીને તેમાં બધું ભરેલું જેને સાધારણ રીતે પોટીસ કહે છે તે બધું કાઢીને જીદાં દીશમા મુકવું. ઉપલીજ રીતે પણ બટકને બદલે એક મોટી ઇડાંની ભરેલી મરઘીને પણ પકાવવી.

બટક પટેટાનાં બનાવેલાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પાંચ પટેટાનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ દીશને બદલે મોટી સુપ્લેટમાં બનાવીને જીરવું અને થોડી સોજ તાજી કોથમીરનાં પાદડાં તથા પાર્સલીનાં પાદડાંને વોષ્ટને તદનજ કોરડાં કરી પાઇની ઉપરનો પટેટો દીશે નહીં તેમ તેની ઉપર સફાઇથી એ પાદડાંનું પતલું પડ મુકવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં પટેટા મેશડ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સારી જાતના સોજા મોટા બે શર પટેટાને બારી મેશડ કરીને પછી એ પટેટાના મરઘીના મોટાં ઇડાં જેટલા બધા એકસગખા તોળીને લાગ કરી તેના ઘણા સફાઇદાર અને સેજ પણ ફાટકુટ વગરના પાચ છ લખ ગોળ ગોળા કરવા અને તેના એક છેડાપરથી પટેટાને ઉપર કાઢી તેની મજાહની મરોડદાર બટકની ડોકી કરવી અને તેની સામેના ખીજા છેડા તરફ પુછડીનો ઘાટ કરી જાણે જેઠેલાં બટક હોય તેવા મજાહનો પગ વગરના આકાર કીધા પછી તેની સપાટી ઉપર ચમચીના ડાંડાનો છેડો ફરવીને તે વડે મજાહની સફાઇદાર કરી એળચીના મોટા કાળા દાણાને માથાની ઉપર તેની બેઉ પોરડુની જગ્યા ઉપર એકેક દાણો દાખીને બે આંખો કરવી. એળચી નહીજ હોય તો પછી લવંગને કાખીને

દાણા જેવું કરાને તે લેવા. અને સોજાં કઠણુ પીલા રંગનાં અને તે નહી હોય તો પછી લાલ રંગનાં સુકાં ઝીણાં પતળાં મરચાંને અણી તરફનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો કટકો કાપી તેને બટકની ચાંસની જગ્યા ઉપર જસ ઢલતો ખોસ્વો. ત્યાર બાદ ચમચીના ડાંડાના છેડાવડે એક બોરડુપર પાંખનો ઘાટ કરી તે બરાબર જણાય તેમ તેને પેટાંથી છુટી પથ્થુ મર્દન આગલથી બરાબર વળગેલી રાખવી. પણ એમ પાંખ કરતાં ચમચીના ડાંડાને પટેટા વલંગી જઈ ચમચી ખડખચડી થાય છે માટે વારંવાર ડાંડાને નુછીને લીસો રાખવો. ત્યાર બાદ એ તૈયાર કીધેલાં બટકને ઉપર લખેલાં પાંખની બાહેરની કીનારી તરફ બધાંની ડોકી આવે અને બધાંની પુછડી વચમાં અંદરની બોરડુ રહે તેવી રીતે કોથમીર થા પાર્સલીની ઉપર બરાબર સરખાં ગોઠવી ઠેરવીને મુકવાં. એ બટક બનાવવામાં હાથની સફાઈ ઘણી જોઈએ છે અને બધાં એક સરખાં મરોડદાર ડોકનાં બનાવ્યાં હોય છે તો જાણે લીલોત્રીમાં બટકનાં ઘણાં ઝીણાં બચ્ચાં બેઠેલાં હોય તેવાં જોવામાં ઘણાં સરસ લાગે છે, ખાતી વેળા બટકની ચાંચમાંનું મરચું તથા પાંખની ઉપરની કોથમીર અથવા પાર્સલી કાઢી નાખવું.

બતાસા.

આખી વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છપેલી છે તેમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલું છે તે મુજબ અપ જોગે શીરો બનાવવા ચુસે મુકવું અને તૈયાર થવા આવેને તેમાં લીંછુનો રસ નીચવવો અને મેલ આવે તે બધા આંધરાંની ચમચથી કાઢી તદ્દન નીતરો કાચ જેવો થાયને કપડાંથી ગાળવો. પણ ઘણા શીરાના એકલા બતાસા બની શકતા નથી માટે એક લાકડાંના હાથા સાથના ધારના મોઠા કાંસીયામાં આસરે બે શેર ખાંડનો શીરો નાખી તેને ઇંગારપર મેલી તેની કઠણુ ગોળી પડવી ચાસની થાયને ઉતારી લાકડાંની નાની પતીથી ધુંટીને શીરાને સફેદ કરવો. તેટલાં બીજાં માણુસે સોજી પાતું સફેદ કપડું લઈ તેને સરખું સફાઈથી હેઠે પાથરીને તૈયાર કરી તેની ઉપર સફેદ થયેલા શીરાને કાંસીયાનીજ ધારે મોઠા નાના જેવા બતાસા કરવા હોય તેટલો શીરો છેટે છેટે

રેડી જવો. પછી એ રેડેલા બતાસા ઠંડાં થાયને કપડાંપરથી ઉપાડી લઈ એજ રીતે બધા બતાસા બનાવવા.

બતાસા મીઠાઈના આગાના.

સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૫, તાજું આખું ઇંડું ૧ તથા ખીજાં ૧ ની સફેદી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં બીજી રીતે બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ ઘણી મોટી કઢાઈ અથવા મોટા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક ઇંડું ખાંડમાં ભેળીને પાણી રેડી શીરો બનાવવા મુકી તે બરાબર ફાટીને નીતરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી બીજી એવીજ મોટી કઢાઈ અથવા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળી પાછો ચુલે મુકી આએ ચોપડીમાં પસ્તાં પાપડી છાપેલી છે તેને માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેના ફરતાં સેજ પતળો શીરો થાયને ઉતારી એ વાસણુને નીચે જમીન પર બરાબર ગોઠવીને મુકવું અને કેક ધુંટવાના લાકડાંના સોટા આવે છે તેવા પણ તેની હેઠેનો દડો મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો અને ડાંડો એક ગજથી સવા ગજ લાંબો હોય તેવા એક સોટા વડે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર એક માણુસે ઉભું રહીને આએ વીવીધ વાંનીમા શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ધુંટવું, પણ ધુટલી વેળા માટે જરા જરા લીંબુનો રસ નાખતાં જવું અને શીરો સફેદ થવા આવેને ખીજાં માણુસે એમાં ઇંડાંની સફેદી નાખવી. પછી શીરો ઘણો ઘાડો જેવો થાયને સગડીમાં કોલસાના ઘણાજ સેજ ઇં ગાર નાખી તેની ઉપર એ શીરાનું વાસણુ મુકવું અને એક સફેદ ઘાતાં બધાં કપડાંને પાણીમાં બીનવી નીચવીને ટેબલની ઉપર જગા પણ કરચલી વગર સફાઈથી સરખું પાંચરીને તેની ઉપર અકેકને અથડે નહીં તેટલે છેટે છેટે જેટલા નાના મોટા બતાસા કરવા હોય તે મુજબ ચમચાવડે દોઢથી બે ચમચી જેટલા એ ઘટ સફેદ શીરો નાખવો. પછી ચાર પાંચ મીનીટમાં એ શીરો મુકાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ખીજાં માણુસે બતાસા ઉપાડી લેવા અને ખુનચામાં તેની આડી ચોડ મુકી શીરો પુરો થાય ત્યાં મુકી એજ રીતે કપડાં ઉપર પાછા ખીજા બતાસા બનાવવા.

રંગીન બતાસા કરવા હોય તો આઝ્મે ચોપડીમાં રંગ ત્યાપસકીમનો છાપેલો છે તે રંગ શીરાની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે મરજી મુજબ થોડો ભેળવો. બતાસા ગોલાબના કરવા હોય તો લીંબુના રસને બદલે ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાખવો. પણ તેના શીરાની મેળવણીમાં એકને બદલે બે ઇંડાંની સફેદી નાખવી. વધારે ખટાસ પસંદ હોય તો એકને બદલે બે લીંબુનો રસ લેવો. મોગલ લોક એ બતાસાને કોસે લીંમું કહે છે.

બદામનો દમીડો.

પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧૧, નવી બદામની ખીજ તથા સોજો માલો માવો દરેક શેર ૦૧, સોજું મીઠાઈનું ધી ૫ શેર ૧૧, ઝીણું રવો નવટાંક, એળચી તોળો ૦૧૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, સોજો ગોલાબ ચમચી ૧.

સોજા ખુનચામાં તથા એક કાંસીયાનાં તળીયાને જરા ધી લમાડી રાખવું. એળચીના દાણાને બદા છુંદવા. આઝ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અવવા વાટેલી કેસર છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી ખારીક વાટીને પેલા એક ચમચી સોજા ગોલાબ સાથે બ્લાસમાં ભળાને ઢાંકી રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આઝ્મે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ધોધ નુછી કોરડી કરી ખારીક છુદીને માવામાં બરાબર મેળવવી. પછી એક સોજા કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં રવો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી વેરા બદામી રંગના યાયને તેમાં બદામ ભેલેલા માંવા મેલવી બે માનીટ તેને રોજ તળીને તુરતજ ઉતારી પાડી ડાળે નહી માટે ડંડું પાણી ભરેલી થાળીમાં તપેલીને મુકવી. ત્યાર બાદ ખાંડનો ઘણો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં કેસર ભેળીને પછી પેલા તળેલા સામાનમાં રેડીને બરાબર મેળવી પાછું ચુલે ધીએ બળતે મલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ જેવું નહી પણ ચમચપરથી નાખતાં ટીણું જેવું હોય ત્યારેજ માહે એળચી મેલીને તુરત ઉતારી પાડી પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢી કાસીયાનાં તળીયાવડે અડધીથી પોણી ઇંચ જાડું સરખું થાપી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને કાઢવા. એ મીઠાઈનો રંગ પીળો ચાંપાં જેવા થાય છે અને ટેસ્ટમાં સારો લાગે છે. પણ કદાચ ભુલથી ચુલે વધુ

વખત રહેતાં ફક્ત જોવું થઈ જાય તો પછી તે થાપી શકાતું નથી પણ વવરો લોકો થઈ જાય છે, માટે જો તેમ થાય તો તેને ભાંજી લોકો કરીને તેમાં જરા ગોલાખ યા ડંડુ પાણી ભેલી નરમ કરીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર કરીને થાપવું. એમ કીધાથી બીગડતું નથી પણ પહેલો પીળો રંગ બદલાઈને ઘેરો લાલ રંગ થાય છે. રવા વગર દમીડો કરવો હોય તો તે લેવો નહીં અને તેને ભાગની એક પાંચેર ખાંડ એાછી લઈને ઉપર મુજબ શીરો ફરવો. પછી ઘીને બરાબર ફકડાવી તેમાં બદામ સાથનો માવો નાખી એ ત્રણ મીનીટ તળીયા પછી કેસર સાથનો શીરો રેડીને ઉપર મુજબ દમીડો તૈયાર કરવો.

બદામનો પોળો.

સોજ ખાંડ શેર ૦૧ ને નવટાંક, બદામની ગામડી ભાંજેલી બીજ શેર ૦૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧ અથવા સોજી મીઠાઈનું ઘી શેર ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લગાડવાનું માખણ થો ઘી તથા સોજો ગોલાખ અથ મુજબ.

બદામ, પસ્તા તથા ચારોળાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘાંઘ નુછી કોરડી કરી જરા ગોલાખમાં ઘણી બારીક છુંદવી યા સાફ પાતા ઉપર પીસ્વી. પછી કલઈ ભરેલા એક મોટા કાંસીયા અથવા લગડીને પુરતું માખણ યા ઘી ચોપડી ઇંડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં બધા સામાન બરાબર ભેળી એકરસ કરીને એ કાંસીયા યા લગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલાં અથવા સગડી ઉપર મળાઉં લાલ છુંજવું. એ મીઠાઈ સારી લાગે છે.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત.

બદામ, પસ્તાં, ચારોળાં જેથી છોલવાનું હોય તેને એક વાસણમાં ભરવું. પછી બીજાં વાસણમાં ડંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં બરાબર ફકરા પડી અંદરનું પાણી ઉછળે ત્યારે ઉતારીને પેતો મેતો ભરેલાં વાસણમાં તે કુખનાં જરા

ઉપર આવે તેટલું એ પાણી છૂતું રેડી દબને ઢાંકી દેવું, પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉંઘાડીને એ ત્રણમાંનો જેવી એવો હોય તેને ચમચાથી કાઢીને ચમટીથી દાખી જોવું અને તેમ કરતાં તેની આખી છાલ સહેલાઈથી નીકલી જાય તો પછી તેમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને બદામ અથવા પસ્તાં હોય તો તેની છાલ છોલી ઘોષ ઘાતાં કપડાંથી નુંછી તદનજ કોરડું કરીને વાપરવું. પણ ચારોળી છોલવામાં મહેનત પડે છે, આમ્ને રીતે તે અડેક ચારોળી સહેલાઈથી છોલી શકાતી નથી. તેટલા માટે પાંચ સાત મીનીટે જ્યારે તેની છાલ નીકલી સડે ત્યારે તેને પાણી સુધાંજ ચાળણી યા બોયાંમાં નાખવી અને બધું પાણી બરાબર નીકલી જાય પછી બેઉ હથેલીવડે ચારોળીને ચોળીને પાછી ઠંડાં પાણીમાં નાખીને તેમાં બરાબર ચોળીને જરા વાર કરવા દેવું, તેથી છુટી પડેલી બધી છાલ સપાટીની ઉપર તરી આવશે, તેને ઉપરથી કાઢી નાખીને ફરી પાછી ચાળણી યા બોયાંમાં નાખવી અને તદન કોરડા થાયને સોજાં કપડાંમાં પોતળું બાંધી તેમાં ચારોળી બેઉ હથેલીથી ચોળીને પછી સોજા થાળીમાં અને ઘણી હોય તો મોટા ખુનચામાં પાંચરીને તડકે સુકવી અને તેની ઉપરની બાકી રહેલી છાલ સુકાઈ અખડીને ચારોળીથી છુટી પડે પછી ચોળીને બધી છાલને ઉડ્ડણીને કાઢી નાખ્યા પછી ઘોષ નુંછી તદન કોરડા કરીને વાપરવી. એ ત્રણડે એવો તળવા માટે છોલેલો હોય તો તેને ઘોયા પછી સેજ પણ પાણીનો પસરાત રહે નહીં તેમ નુંછીને તદનજ કોરડો કરવો જોઈએ કારણ પાણીનો સેજ પણ પસરાત હોય છે તો તળવા માટે કઠ્ઠાવેલાં ધીમાં તે બેલીયા પછી જો કઠાઈ ભરાઈ ગયલી હોય છે તો મેવાના પાણીના પસરાતને લીધે ધી ઉભાઈને ચુલામાં પડી તેમાં લડકું લાગે છે, માટે એ મુજબની સંભળ રાખવી જોઈએ.

બદામપાક.

સોજા ચીનાઈ ખરીશાકર શેર ૬, સોજા બદામની બીજ તથા તાજે મોલો માવો દરેક શેર ૪, સોજા કઠણ માખણ અથવા સોજા મીઠાઈનું પોરબંદરનું સફેદ ધી શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ ખાટલી ૨, એળચી તોળા ૬, જયફલ ૬.

એળચીના દાણા કાઢી સેજ જાદી જેવી છુંદવી. જયફળને બારાફ છુંદવું. ઉપર બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત

છાપેલી છે તે મુજબ અદામને છોકરી થોડા મુશ્કેલી દોરડી કરવી અને એને પીસ્તાં તેલ નીકળે નહીં માટે થોડાં ટીપાં ગોલાબ નાખીને તદ્દન સાફ પાંતા ઉપર ઘણીજ ખારીક પીસીને માવા સાથે બરાબર મેળવી. પછી શાકરને ખોખરી કરી કલઘ ભરેલી સાફ તપેલી મા નાખી માહે ગોલાબ રેડીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવી અને અધી શાકર પીગળી જાયને એવાજ કલઘ ભરેલા ઝાટા પાટીયામાં કપડાથી એ શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો. આએ શીરામાં બનાવેલો અદામપાક સફેદ થાય છે અને લાલ કીચેલા અદામ પાકના અને એના ટેસ્ટમાં જોકે કાંઈજ ફર પડતો નથી તોપણ જેવામાં લાલ અદામ પાક સારો લાગે છે માટે તેવો અદામપાક કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે રંગ આએ શીરો બનાવવાની આગમચ થોડો બનાવી રાખવો અને શીરાને ગાળીયા પછી તેમાં એ રંગ ખપતો ખપતો જરા જરા કરી ભેલી ધેરા લાલ રંગનો શીરો કરીને પછી તેમાં ધી નાખી માવા સાથની અદામને બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેળી લથ રાખ્યા વગર સોજી ચમચથી ઘુટવા કરવું. પણ અદામપાક ઘટ કરીને ઉતાર્યાથી પછી કંડો થતાં કણુ થઈ જાય છે, તેટલા માટે દીજો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયજી બેળવું. પણ અદામપાક તૈયાર થવા આવે ત્યારે મજાહનો લાલ થયેલો નહીં હોય તો પછી બાળેલી ખાંડનો રંગ ખીજો જરા માહે બરાબર મેળવી મજાહનો લાલ કરીને તૈયાર કરવો. એસેન્સથી અદામપાક વધારે સારો થાય છે માટે નાના ચાર ચમચા એટલે વેંતીલા એસેન્સની નાની બે સીસીઓ લઈ તેમાં કાંસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ આવ રોજ ૩૦ ટીપાં મેળીને અદામ પાક તૈયાર થયા પછી માહે મેળીને એક મીનીટ બાદ ઉતારવું. અદામપાક કટકાનો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો સેજ ટાઈટ કરવો અને તેમાં ઉપર મુજબના અથા સામ તનો બનાવી કણુ જેવો થાય ત્યારે ઉતારીને ધી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં અદામપાક કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાને ધી લગાડી તે વડે એક ઘંચ જેટલો જાદો થાપી બરાબર ઠરે પછી હેઠે અદામપાક ૨ જમાં લખ્યા મુજબ કાચ મુકીને તેમજ કટકા ઉપાડવા. અદામપાક સસ્તો કરવો હોય તો સોજી સફેદ શાકરીયા અથવા મેદા ખાંડનો ઉપર પ્રમાણે પણ ગોલાબને બદલે પાણીમાંજ શીરો

બનાવી તેમાં પણ બાળેલી ખાંડનો રંગ બિળીને ઉપલીજ રીતે બનાવી તૈયાર થાયને તેમાં ઘણાજ સોજે ગોલાખ નાના નવ ચમચા ભેળવે અને તે બળીને બદામપાક પાછો દીળો જેવો થાય ને ઉતારીને ઝેળચી જાયફળ ભેળવું. એમાં એસેન્સ નાખવું નહી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મોટો ધાન કરવો હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે હિસાબે ગોલાખ યા પાણી શીરા માટે રેડવું નહી પણ આપણી સમજ મુજબ તેના પ્રમાણમાં ધારીને ઝોણું લેવું. કાગળ વધારે ગોલાખ યા પાણીને બાળતાં અમથો વધારે વખત લાગે છે અને ઝોણું હોય છે તો શીરા જલદી થાય છે,

બદામપાક ૨ જે.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, ખરી ચીનાઈ શાકર શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૨, સોજું કઠણ માખણ અથવા સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૧, સોજે ગોલાખ બાટલી ૧, ઝેળચી તોળા ૨, જાયફળ ૨.

ઝેળચીના દાણા કાઢીને જલદી છુંદવા. જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલી ષોષ ગુછીને તલનજ કોરડી કરવી. પછી ઘણી મોટી કલછ ભરેલી કઠાઈ અથવા કલછવાળા પાટીયામાં ધીને બળતા ઉપર ચુલે મુકી ધીમાંથી જરાબર ધુમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની કકરી તળવી, લાલ કરવી નહી. તેટલાં એક તપેલીની ઉપર એક સોજું બોયું. મુકીને અગાઉથી તૈયાર કરી રાખી ઉપર લખ્યા મુજબ બદામ તળાયને છૂતુંજ ઉતારી વગર થોભવે બોયામાં નાખી દેવી અને બધું ધી નીકળી જાયને બદામની ઉપર વળગેલું ધી હોય તેને સફેદ કોરાં કાઢજથી ગુછી નાખીને પછી સોજી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક છુંદવી. ત્યાર બાદ કલછ ભરેલા મોટા પાટીયામાં દુધ રેડી તેમાં છુંદેલી બદામ બેળી ચુલે મધ્યમ બળને છુંટયા કરી માવા જેવું થાયને ઉતારવું. તે પછી બદામપાક પેહલામાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા એક બાટલી ગોલાખમાં શાકરનો શીરા કરી માહે બદામ સાથેના માવો બેળીને એજ બદામપાકમાં લખેલી રીતે બદામપાક બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યું છે તેમ એને

ધીવો ઉતારવો નહીં; સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું એ બદામપાક કટકાનો કરવો હોય તો શીરો ટાઈટ કરવો અને બદામપાક કઠણ જેવો કરીને ઉતારી ધી લગાડેલા ખુનચામાં એક ઇંચ જાડો થાપી ફરેને માટા કટકા થાય તેમ ડાયમંડ થા ચોરસ ધ્રુપ મુકી બંધાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એનો પણ માટો ધાન કરવો હોય તો પેહલા બદામપાકમાં લખ્ખું છે તે રીતે કરવો. પણ એ બદામપાકમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલજ નાખવો નહીં.

બદામપાક ૩ જો.

સોજો તાજો માલો માવો શેર ૪, પેહલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૩, સોજી નવી બદામની ખીજ શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાખ ખાટલી ૩, એળચી તોજા ૩, માટાં જાયફળ ૨.

એળચીને છાલી દાણાને સેજ જાડા છુંદવા. જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને કંડાં પાણીમાં બાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી છાલીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક કરવી નહીં અને એને માવા સાથે ભેળવી. ત્યાર બાદ સોજાં પાટીયાની ઉપર ઘોતાં મલમલનાં બેવડાં કપડાંને એળીની કાની ઢીળું દોરીથી બાંધી તૈયાર રાખવું અને બીજી કલઈવાળી તપેલીમાં ગોલાખ રેડી તેમાં ખાંડ મેળવી ચુસે મેળી જરા આસવાળો શીરો થાયને ઉતારી પેલી કપડાંની એળી બાંધેલા પાટીયામાં માલવો. પછી બીજા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બદામ સાથે ભેળેલા માવો નાખી ઇંગારે મુકી તેમાં એક માણસે શીરો નામતાં જવું અને બીજાં માણસે તેમાં ગાંગડા થાય નહીં માટે કલઈ ભરેલી અમચથી ફેરવ્યા કરી બધો શીરો પુરો થાય પછી પણ છુંટયાજ કરવું અને બદામપાક ઘટ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. જો એ બદામપાક રાખવો હોય તો સોજા મઠાઈનાં પોણા શેર ધીને કલઈવાળા પાટીયામાં નાખી ચુસે મુકવું અને તે કકડેને તેમાં છુંદેલી બદામ નાખી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની થાયને માહે માવો ભેળીને ફેરવ્યાજ કરવું અને બધું શીકા બાલ રંગનું થાય પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તેજ રીતે અંદર મેળવ્યા બાદ તેમજ ધીમે ઇંગારે બદામપાક તૈયાર કરવો.

બદામ પાપડી.

સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાનો અમચો ૧, બારીક દલેલી ખાંડ તથા ધણો સોજો ગોલાખ અપ મુજબ.

એક સાફ ખુનચાને ઉલટો મુકવો અને એક ચાળણીમાં ખાંડ નાખી સાટો છાંટે તેમ તેની ઉપર બધે એક સરખી પતળી ખાંડ ચાળણીથી છાંટીને તેપર રાખવી ત્યાર બાદ આઐ વીરોધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છેલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં બધ્યા મુજબ બદામને છેલી તદનજ સાફ પાત્તા ઉપર જગ ગોલાખમાં ઘણીજ બારીક અને સફેદ દુધ જેવી પીસી, પણ કંકણજ રાખવી, ધણો ગોલાખ નાખીને નરમ કવી નહી. પછી એક કલક ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર દલેલી ખાંડ તથા પીસેલી બદામ નાખી અડધી પાઈટ ગોલાખ ભેળી ધગધગતે ધંગારે મરી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવું નહી અને અંધાય તેહું કંકણ થાયને વેનીલા ભેળી ઉતારી જગ પણ થોભ્યા વગર ફર્તજ પેલા ખાંડ છાંટેલા ખુનચાનાં તળીયાની વચમાં કાઢી સફાઈદાર ઢગળો કરીને તેની ઉપર ચાળણીથી પુરતી ખાંડ છાંટીને પછી સાફ વેળણથી અડધી ઇંચ જેટલું જાડું સફાઈથી વણવું અથવા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે થાપવું અને જરા કરીને ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરીવડે કટકા ઉપાડી લઈને તેની હેઠે, ઉપર તેમજ ફરતી બોરડુપર હાથવડે સફાઈથી ખાંડ ચોપડવી.

બધી ખોરાકની વસ્તુ સોજી રાખવાની રીત.

કોફો, દલેલી રાઇ, મરી, હળદ, ઘાણાજીંગનો મસાલો, કડી મહિદર, ખસખસ, છુંદેલી એળચી, આખાં મરી, જીરું, વરીયાલી તેમજ એવી બીજી કોઇ પણ ચીજને ભરીને એમજ ગાખી મુકયાથી તેમાં યુંદરા થઈને બીગડી જાય છે, તેટલા માટે એ બધી ચીજ થોડી થોડીખી હોય તોય તેને પોહોળાં મોઢાંની બીલોગની કાચના અપર બુચબી બરણીમાં ભરી તેનાં મોઢાં ઉપર મલમલનો કટકો મુકીને પછી તેની ઉપર બરાબર દાખીને જુચ મુકયાથી જાણે મજાકનું ઍરકાઈટ જેવું થાય છે એટલુંજ નહી પણ કપડાંને લીવ

માહે ઘણી બારીક કીડી પણ જન્મ શકતી નથી. એ રીતે ભરી રાખેલી કોઇ પણ ચીજને મહીનામાં ત્રણ ચાર વખત ઉંઘાડી માહે કોરડો સાફ ચમચો ફેરવી બધું બરાબર બેળાને તળે ઉપર કરતાં રહેવું. કોટળાંમાંથી કાઢેલી બદામની ખીજ, પસ્તા, ચારોળા, ચાર જાતનાં મગજને પણ ભરી રાખ્યાથી તેમાં ગુંદરા થઇને માહે જીવ પડે છે માટે એને પણ ઉપર મુજબની બરણીમાં ભરી રાખ્યા પછી થોડે થોડે દાહડે કાઢી તડકે સુકી એક હથેલીવડે ચોળા પપોડી બરણી નુછીને પછી માહે પાછું ભરીયાથી જીવ પડતા નથી તેમજ ખોઈ પણ થતું નથી, સોજી રહે છે. કોઇ પણ જાતનો આટો, રવો, ચોખા, દાળ તથા કથોરને પણ ભરી રાખ્યા પછી ઉપલી જ રીતે તળે ઉપર કીધાથી તેમજ ઘટે તે ચીજને તડકે સુકય થી સોજી રહે છે. ઘણા દીવસ રાખવાની દવા તથા ઉપ્પેડેલી દવાનાં સીરપની સીસી તેમજ પીવાનાં શરબટની ઉપ્પેડેલી બાટલી અથવા એવી કોઇ પણ પ્રવાહી ચીજની બાટલીઓ પાંચ છ દીવસને અંતરે હળાવ્યા કીધાથી તેની ઉપર પણ ડુગ ચઢતી નથી, તેમજ દવા પણ ખીગડતી નથી. પેંક કીધા વગર એમજ ભરી રાખેલી જામ પણ એમજ રાખી મુકતાં બાટી થઇને તેની ઉપર ડુગ ચઢીને ખીગડે છે માટે તેને પણ ઉપલી જ રીતે પણ ચમચાથી તળે ઉપર કરતાં રહેવું. ભરી રાખેલું ધી પણ બરણીમાં અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરતાં મજાઉતુ સોજી રહે છે.

બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણો ભરીને સોજી રાખવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી બનાવવા બાપેલું છે તેમાં ઘણાંખરાંને ચરે ત્યાં સુધી થોડા દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવા લખેલું છે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એક સરખું ચરે છે. પણ એમ ચરીયા પછી કોઇમાં કુબતો રસ હશે તો તે ખીગડશે નહીં, પણ જે અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપેટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે તેને તો એમજ રાખી મુક્યાથી તેની સપાટીની ઉપર ડુગ ચઢે છે અને પછી બધું ખીગડી જવાનો જ સંભવ છે, તેટલા

માટે એવું હોય તેને તો ચરી રહ્યા પછી પણ એમજ થ'ય રાખવું નહી, પણ દશ પંદર દાહાડાને અ તરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઈએ, તેથી કુગ ચઢીને બીગડશે નહી.

બન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, કરંટ દરાખ તથા છુડેલી ખાંડ દરેક-રતલ ૦૫, છુદેલી એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પદરખાનાનું તાણું ખમીર વાઇનગ્લાસ ૧, સોણું માખણ; તાણું દુધ તથા બીજો ઘઉંનો આટો અષ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘોઈ નુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. દુધને ગરમ કરવું. જે રતલ આટાને આળા સેકી કોરડો કરી કલક ભરેલા ખુતચામાં નાખી તેમાં ખાડ, કરંટ તથા ગરમ મસાલો ભેળાને પછી ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ખમીર, નીમક તથા એક પાથેર દુધ નાખીને તેની અંદર આસપાસનો આટો નાખી ભેળાને મેળવણી નરમ કરી ઢાંકીને ચુલા આગળ જરા છેટે મુકવું અને તેમાં ખરાબર ખમીર ચઢેને અડધો રતલ માખણને ચુલા ઉપર પીગળાવીને તે તથા ઘટે તેટલું બીજું દુધ નાખી આટો પોચો કરીને ઘટે તેટલો બીજો કોરડો આટો તેની ઉપર પુરતો છાંટીને બીજો અડધો કલાક ચુલા આગલ રાખ્યા પછી સપરચનના જેટલાં ગોલ બન કરી હુંજવનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છુટાંછુટાં બન મેલી બીજો અડધો કલાક રાખ્યા પછી ગરમ ભટ્ટીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ હુંજવાં.

બન સાદાં.

ઉપર બન છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબના જે રતલ આટાને એક મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં પંદર તોળા મેદા ખાંડ તથા એક પાથેર ખમીર ભેલી આટામાં ખાડો કરી તેમાં ગરમ કરીને કુકું કાઢેલું દુધ આટો પોચો થાય તેટલું મેળવીને દોઢ કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. પછી અડધો રતલ માખણને અમથું તાવીને માટે તે મેળવી ઘટે તેટલું બીજું ગરમ દુધ નાખી નરમ આટો બાંધવો

અતે મોટાં ખાટાં લીંબુના જોટલાં બધાં મોળ બન બનાવી બુંજવાનાં પત્તાં ઉપર બધાં ત્રણ ત્રણ ધંચને અંતરે સરખી હારમાં મુકીને ચુકા આગલ ઢાંકી રાખ્યાં અને બન હોય તે કરતાં ખીલીને કદમાં બેવડાં થાય ત્યારે ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી થવા આવેને ઉપર જરા દુધ લગાડવું અને તૈયાર થાયને કાઢવાં. બધું મલી પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં. બનની મેળવણીમાં સાફ કીચેલી કઠંટ દરાખ, મેલાવી ઓરેંજના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા તથા ખોખરી કીચેલી કોરવેસીદ બધું થોડું થોડું નાખ્યાથી બન સધારે સોજાં થશે.

બફાત.

સોજું નરંગું કુમળું ફરખે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, ધી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦.૫, નીમક તોળો ૧, એળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૦.૫, દહેલી હળદ તોળો ૦, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, મોટાં મુકાં સોજાં લાલ મરચાં ૬ થી ૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ડંડાં પાણીથી બે ભ્રમત થોઈ સોજી તપેલીમાં બે શેર પાણી તથા નીમક સાથે ગોસ્તને તરમ ચેરવવું. નાળીયેરને ખમણી હળદ, મરચાં, એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ધણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. ઝીણાં કાંદાને છોલીને ડંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પટેટાને છોલી બધે કટકા અને અમે તો ચાર ચાર કટકા કાપી કાંદા સાથે પાણીમાં નાખવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી વધાર માટે બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કબજ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર લાલ તળીને માહે ગોસ્તનો રસ મેળવીને પછી તેમાં ગોસ્ત, ઝીણાં કાંદા તથા પટેટાના કટકા નાખી ઢાંકીને પુરતા ઇંગાર ઉપર નાખી અવારનવાર ઢાંકાડીને ચમચ ફેરવવી અને પટેટા ચરી બફાત કાણુ થાયને સરકો કોણી ઉઘાડું રાખી તે બળીને બફાતમાંનું ધી બધું બરાબર છૂટું પડીને ઉપર તરી આવેને ઉતારવું. એ બફાત બાફેલા આવલ તેમજ ચટણી યા પાંઉ સાથે ખાવો. એજ રીતે એક કુમળી પણ

ધીવીધ વાંની.

ફરમે મરઘી યા બટકના સાફ કીધેલા કટકનો બફાત બનાવવો. મરજી પડે તો ગ્રીન પીનના કુમળા દાણા પાંચ તોળા નાખવા અને સરકો ભિળીયા પછી સોજાં વચલાં પાકાં ટામિટા અડધો શરને ઘોષને તે પણ માહે નાખવાં. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરઘાં ઝાઘાં લેવાં.

બફાત બાફેલો.

સોજી નરતું કુમળું ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજાં મોટાં પટેલ શર ૧, ઝીણાં કાંદા શર ૦૧૧, મોટાં કાંદા શર ૦૧, આદુ તોળી ૦૧, સોજી મોટું નાળીયેર અડધું, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમણી ૧, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૮, તજનો કટકો ઇંચ ૧, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરઘાં ૯, બાફેલાં ઇંડાં ૪, પેલાલી સોસ અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ, ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ગોસ્તને સોજી કરી વજનસરના કટકા કાપી ઇંચ પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેલાને છોલી બધે કટકા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેડને ઇંડાં પાણીમાં બીનવવું. ઇંડાંને છોલી ઉભા બધે કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરઘાંને ઘોષને બારીક કાપવું. નાળીયેરને અમણી આફને છોલી ઝેળચી, લવંગ, તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. આખાં સાત મરઘાંને ધોવાં. મોટા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક લુકો કાપવો. પછી બધા સામાન સમાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાંડીયામાં પીસેલા સામાન સાથે બાફીનો બીજો બધો સામાન બરાબર ભિળાને ઉપરથી ઇંડાંના કટકાને ગોઠવીને મુકવા. ત્યાર બાદ થોડા ઘઉંના અને તે નહીં હોય તો ચોખાના આઠાને રોટલાના આઠાના જેવો કઠણ બારી ગોળ વીટો કરીને તપેલીના કાંચા ઉપર ફરતો સરખો મુકીને તેની ઉપર ઢાંકણને દાખીને વળગાવવું. પછી કોલસાના ઇંચાર ઉપર તપેલી મુકીને ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું. એ રીતે આસરે ઉઠી કલાક રાખ્યા પછી ઢાંકણપર પાણી રેડવું નહીં પણ અમથુંજ ઇંચારપર રાખવું અને તપેલીની અંદર કરરા પડે છે તે બંધ પડેલા લાગે ત્યારે ચુલાપરથી ઉતારી તપેલી ઉઘાવી બેવી અને માહેલું પકવાન સેજ ઢીણું જેવું જણાયને ઢાંકણ ઉંઘાડી ટેસ્ટ મુજબ પેલાલી સોસ યા લીંબુનો રસ ઉપરથી રેડી આટો કાઢી નાખીને ઢાંકવું. એ બફાત બધો કઠણ

સારો લાગશે નહીં. બાફેલો અફાત પસંદ નહીં હોય તો બધા સામાન સાથે સોળું એક પાશર ધી ભેળવું. એજ રીતે એક ફરબે હાફ ફાઉલના સાફ કરીને ધોયલા કટકાને અફાત કરવો.

અફાત ફરસ.

સોળું કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, સોળાં મોટા પટેટા રતલ ૧, ઘણાં જીણાં કાંદા રતલ ૦૧૧, કુમળાં મુળાં તથા ગાજર દરેક રતલ ૦૧, ધી શેર ૦૧, મોટા કાંદા રતલ ૦૧, મોટાં લીલાં તથા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં દરેક ૫, આડુ તોળા રા, મોડું સોળું નાળીયેર અડધું, છુદીને તાંદરા કાઢેલાં ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧૧, જીરું રાઇ તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણુનો વચ્ચો કડો ૧, તજનો કટકો ધંચ ૨, એળચી ૧૫ ના દાણા, લવંગ ૧૦, જલદ સરકો પાઈટ ૦૧.

પટેટાને છોલી બધે કટકા કાપી જીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને ઠંડાં પાણીમાં બીનરી રાખવું. આડુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો, લસણુને છોલીને ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું અને બેઉને જુકું જુકું ધોવું લીલાં મરચાંને ધોઈને ઉભાં ચીરવાં. મુળાં તથા ગાજરને છોલી તેનાં જીણા કટકા કાપીને ધોવું પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી એકથી બે વખત ધોઈ તદનજ કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે ગાજરના, મુળાનાં કટકા, જીણા કાંદા તથા નીમક નાખી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે સુકવું. તેટલાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીરું, સુકાં મરચાં, રાઈ, હળદ, ધાણા, એળચી, લવંગ તથા તજ ઘણું બારીક પીસીને તૈયાર કરવું. પછી ગોસ્ત જરા ફાટવા આવેને માહેથી જુકું કાઢી લઈ તપેલીમાં રહેલા બાકીના સામાનને કલ્લ ભરેલી કરંજીયા ધુટી નાખીને પછી માહે પાછું ગોસ્ત તથા પટેટા નાખી આડુનો રેસો ભેળી ઢાંકીને ધંગારે સુકવું અને ગોસ્ત ચરીને નરમ થવા આવેને અંદર પીસેલો મસાલો બરાબર ભેળવી ચીરેલા લીલાં મરચાં નાખી ઢાંકીને ધંગારેજ રાખી હેઠે તપેલીમાં મસાલો લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ કરવી અને બધું સુકાયને સરકો ભેલી તે તદન સુકાયને ઉતારવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી

ખારીક બુકા જેવા કાપી :ખીજી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં અર્ધ કચરા તલી માહે ઢાપેલું લસણ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખરાબર લાલ થાયને બધાં ધી સાથેજ બફાતની તપેલીમાં રેડી ચમચથી મેળવવું. લીલા કાંદા મલતા હોય તો તે મોટા દસ કાંદાને છોલીને તેના કટકા કાપવા અને એનાં કુમળાં પાદડાંને પણ ઘોઈ ખારીક કાપીને એ બેઉને ઝીણા કાંદાને બદલે ગોસ્ત તથા તરકારીની સાથેજ બાફવા નાખવું. એ બફાત ઘણો સરસ લાગે છે. એજ રીતે એક કુમળી મોટી છડાંતી મરઘી ચા બટકના કટકાને બફાત બનાવવો.

બફાત સેકતાની સીંગનો.

ધી શેર ૦૫, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦૫, ચુંટેલી ખસખસ તોળા ૨, નીમક તોળા ૧, ચુંટેલા ધાણા; બુંજેલા ચણાના દારીયા તથા આડુ દરેક તોળા ૦૫, સોજી બદામની ખીજ ૨૦, મોટી જાદી કુમળી મીઠી સેકતાની સીંગ ૬, લસણની છુટ્ટી મોટી કલી ૫, એળચી ૧૨ ના દાણા, લવંગ ૮, મોટાં મોવાના સુકાં મરચાં ૨ થી ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, સોજી મોટું નાળાયેર ૧, લીંબુનો રસ અથવા સોજો સરકો અપ મુજબ.

નાળાયેરને ખમણી તેમાંથી પોણો ભાગ લઈ તેમાં જરા જરા ગરમ પાણી નામતાં જઈ પીસી પીસીને એક પાશર જેટલું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. સીંગને છોલી બપે ઇંચના કટકા કાપી ચાર ચારની ઝુડી બાંધી પટેટાને છોલી તેના કટકા કાપી એ બેઉને ઇંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. એળચી, લવંગ તથા તજને ઘણુંજ ખારીક છુંદવું. પછી કાંદા, આડુ, લસણને છોલી એ ત્રણુડેની સાથે ધાણા, ચણા, ખસખસ તથા બાકી રહેલા નાળાયેરનાં એક ભાગને ખાતા ઉપર ઘણુંજ ખારીક પીસ્વું. ત્યાર બાદ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીને જરા કકડાવી તેમાં એ પીસેલો મસાલો નાખી ધીમે બળને રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તળાવનાં જરા સોહડમ નીકળે ત્યારે માહે પોણો શેર ઇંડું પાણી ભરી સીંગની ઝુડી, પટેટા, નીમક તથા ગરમ મસાલો ખરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને હેડે લાગે નહીં માટે અપારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવા. પણ પાણી

સુકાવા આવે અને સીંગ બરાબર ચરી નહી હોય તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે તે ઉમેર્યા કરવું અને સીંગ બરાબર ચરેને અંદરથી કાઢી લઇને પછી પટેટાને માહે કરછી વડે સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરી નાળીયેરનું દુધ ભેલીને પછી પાછી સીંગની કુડી માહે નાખીને ઢાંધાડું રાખવું અને અવારનવાર ચમચ ફેરવી બધું ધી બરાબર છુટું પડેને બરાબર ખટાસ લાગે તેટલો જરા જરા કરીને લીંબુનો રસ અથવા સરકો મેળવીને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારવું. નાળીયેરનાં દુધને બદલે ગમે તો મોણું ભેંસનું દુધ એક પાથેર લેવું અને પીસ્વા માટે ચોથા ભાગ જેટલું જ નાળીયેર લેવું એ બહાવ સારો લાગે છે.

બરફી.

બરફી બનાવીને તેની મેળવણીને વાસણમાં રેડ્યા પછી ત્યાંથી તેને ઢાંચકવી જોઇયે નહી. કારણ તે પછી ઢાંચકયાથી બરફીની ઉપરની પોપડી ચુંથાઇ જાય છે, તેટલા માટે બરફીવાળો થાળો જ્યાં રાખ્યા હોય તેજ જગ્યા ઉપર બરફી બનાવવાના ઉભી કીનારીના લોગના લંબચોરસ ચાલા આવે છે તેવો એક થાળો લેવો અને તે નહી હોય તો પછી કલ્લ ભરેલી સપાટ તલીયાની કથરોટ યા એવાજ કલાઇવાળો ઉભી કીનારીનો ખુનચો જેમાં બેથી હઠી ધંચ જેટલી જાદી બરફી થાય તેવાં વાસણને બરફી બનાવવાની અગાઉ તેની બરાબર જગ્યા ઉપર રેડ્યાને મુકવું. પછી દોઢ તોળો એળચીના દાણા કાઢના, બદામ, પસ્તાં અથવા ચારોળી એ ત્રણમાંથી જે એક ચીજને બરફીની ઉપર ભભરાવવી હોય તે મોણું તણું હઠી તોળા લેવું અને ચારોળી હોય તો તેને ચુંટવી, પસ્તાંને કપડાથી નુછીને તેને છાલ્યા વગર એમજ ઉભી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી, પણ બદામ હોય તેને તો આગે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં કપડા સુજબ છાલવી થોડા જુઝી તદ્દન કોરડી કરીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. સોજ બરફી કેસર ત્રણ વાલને આગે ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટુંલી કેસર છાપેલી છે તે રીત સેકી ઘણીજ બારીક મેસ જેવી વાટીને સોજાં ગ્રાસમાં નાનો એક ચમચો સોજાં ગોજાયમાં

સારીકાની મેળવીને પછી બદામની સ્લાઇસની ઉપર રેડી બેડ હથેલીવડે ચોળાને સુકવા માટે મોટી રકાખીમાં પાંચરીને ખુલ્લી સુકવી. આમ્મિ ચોપડીમાં માવો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ જરા કદલું મોલો માવો બનાવી તે ચાર શેર લેવો. અથવા તૈયાર માવો મલે છે તે ભેલ વગરનો સોજો એટલોજ લેવો. પણ એ માવો જો સુકો અને કદલું હોય તો પછી જરા દુધમાં હાથ ભીનરી તેનેથી માવાને મસ્લીને સેજ પોચો કરીને તે એટલોજ લેવો. પછી માવાને ભાંજી ભુકો કરીને એળચીના દાણાના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંથી બે ભાગને માવામાં ભેલી એક ભાગ દાણાને જુદા રહેવા દેવા. ત્યાર બાદ સોજી પેહલાં નંબરની મોરીસ્પસ શાકરીયા ખાંડ પાંચ શેરને સાફ તપેલીમાં નાંખી તેમાં પોણાશેર ઠંડું પાણી ભેલી ચુલે ઉઘાડું સુકી માહે અવારનવાર સાફ અમચ ફે વવી અને બધી ખાંડ પીગળી જાયને સોજી કલમ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં શીરાને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં ભંજરાં કપડાંથી ગાળાને પાછો શીરાને ધીમે બળતે ઉઘાડો સુકવો અને શીરા ઘણો ઘાડો થાયને એક રકાખીમાં અવારનવાર શીરાનું એક ટીપું સુકી જરા વારે છરીની અણીથી તેને ઉપાડવું અને તેમ કરતાં છરીની અણીને વલગી જાય તો ચુલે વધુ વખત રાખવું અને એમ મેલેલું ટીપું ચુથાયા વગર આપુંજ પીકળા આવે તો પછી સેજથી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહીં, કારણ તેમ ગપ્પાથી પછી શીરા બંધાયને પાછી ખાંડ થઈ જાય છે. માટે એમ ટીપું ઉપડી આવે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે માવો નાખી સોજી કરછીવડે સારીકાની શીરા સાથે ભેલી એકરસ કરીને પછી પેલાં બગ્ગી રેડવા માટે તૈયાર સુકી રાખેલાં બાસણમાં રેડીને તેની ઉપર પેલા બાકી રાખેલા એળચીના દાણા તથા બદામ, પન્તાં, ચારોળા જે એક તથ્યાર કાંઈ હોય તે ભભરાવીને પછી બરશીની મેળવણીને વગગે નહીં તેમ તેની ઉપર એક તથ્ય સોજું સાફ પાટીયું લાંકી રાખવું. તે પછી ગાવીસથી ત્રીસ કલાકમાં અને તેટલા વખતમાં જે બરશી બરાબર બંધાવેને કદલું થઈ નહીં હોય તો ખીજ થોડા કલાક વધુ રાખ્યા પછી કદલું થાય ત્યારે મોટાં નાનાં જેવાં દેખાં કરવા હોય તેમ સાફ છરીથી કાપ સુકીને પહેલ બોરડુપરથી એક ફેડું ઢાલી લપને પછી તેનો ખાચો

પડે તે તરફથી બધાં દેશોને ધારદાર તવાથાવડે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે સારી બરણી બનાવવી હોય તો પાણીને બદલે એટલેજ બહુ સોજે ગોલાબ નાખીને તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરીને બરણી બનાવવી. આઝે બરણી અને હેઠે ખીજ બધી બરણી છાપેલી છે તે સઘળા તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બરાબર બનાવી હોય છે તો ઘણી સરસ થાય છે.

બરણી કેસર્યા.

આઝે ચોપડીમાં સેકીને છુંદવી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સોજી બરણી કેસર પોણા તોળાને સેકી બહુજ બારીક વાડીને નાના ત્રણ ચમચા સોજી ગોલાબમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવી. આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે સોજી નવી બદામની ખીજ એક શરને છોલી ઘોઘ નુછીને તદન કોરડી કરીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક છુંદવી નહીં. તે પછી ઉપર બરણીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા માવામાં એ બદામ તથા એળચીના દાણા એક તોળાને બરાબર મેળવી રાખવું. ત્યાર બાદ તેજ બરણીમાં લખ્યા મુજબની પણ છ શેર ખાંડનો પાણીમાં શીરો કરવા મુકવો અને શીરો ઘણું ઘાડો થાયને તેમાં બીનવેલી કેસર નાખીને મેળવી દેવી. પણ કેસર નાખ્યાથી શીરો ઉભાવા માડે છે માટે માહે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને એજ બરણીમાં લખ્યા મુજબ એ શીરાનું ડીપું બધાયને ઘૂરતજ ઉતારી પાડી માહે બદામ બેળેલો માવો મેળવી દહને તેમાંજ લખ્યા મુજબના તૈયાર કીધેલાં વાસણમાં રેડવી અને ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બરણી બરાબર બંધાયને તેમાં લખ્યા મુજબ કાપીને દેશ કાઢવાં. એ બરણી સારી થાય છે.

બરણી પસ્તાંની.

ભાંજેલાં લીલાં ધેરા રંગનાં ઝીણાં કંદારી પસ્તાં આવે છે તેવાં એક શેર પસ્તાં લેવાં અને પીતળની સાફ ખલમાં થોડાં થોડાં નાખી હલકે હાથે છુંદવાં. પણ ઘણાં બારીક છુંદવાં નહીં. દોઢ તોળો એળચીના દાણાને બદા છુંદવા. પોણા તોળો બચકળને બારીક છુંદવું. પછી પહેલી બરણીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા

માવા સાથે એ બધું બરાબર ભેળા રાખવું અને ચાર ચમચી વેનીલા એસેન્સમાં પચીસ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળીને જુદું ઢાંકી રાખવું. પછી તેજ બરફીમાં લખેલી રીતે પણ તેવી છ શેર ખાંડનો પાણી અથવા ગોલાબમાં શીરો બનાવવા ચુકવો અને તે થવા આવેને માહે એસેન્સ મેળવી ટીપું બંધાયે જાય તેવો એ શીરો થાયને ઉતારી ઉતારી પાડી ભેળા રાખેલા સામાન માહે બરાબર મેળવીને પછી તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબનાં તૈયાર રાખેલાં વાસણમાં રેડવું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં એ બરફી કઠણ થાય છે. તે પછી તેજ રીતે એનાં ઢેકાં કાપીને કાઢવાં. એ બરફી ઘણી મજાહની થાય છે.

બરફી બદામી.

ઉપર બરફી કેસર્યા છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બદા સામાન લઈને તેજ રીતે એ બદામી બરફી બનાવવી, પણ એમાં કેસર નાખવી નહી, તેને બદલે શીરો તૈયાર થવા આવેને વેનીલા એસેન્સ ચાર ચમચી અથવા ગોલાબનું એસેન્સ દાઢ ચમચી ભેળીને પછી ટીપું બંધાય તેવો શીરો થાયને ઉતારીને માહે બદા ભેળેલા સામાન મેળવીને એની બરફી બનાવીને રેડવી.

બરફી બે રંગની.

ઉપર બરફી કેસર્યા તથા બરફી બદામી છાપેલી છે તે બેમાંથી ગમે તે એક બરફી બનાવવી અને ત્રણ ઇંચ જાડાં ઢેકાં થાય તેટલા ઉંડા થાળા या વાસણમાં એ મેળવણીની બરફી સવા ઇંચ જોડેલી જાદી થાવ તેમ રેડવી. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને બરફી પસ્તાંનીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે બરફીની મેળવણી બનાવીને કેસર્યા અથવા બદામી એ બેમાંની જે એક બરફી કીધેલી હોય તેની ઉપર એ પસ્તાંની બરફીની મેળવણી રેડીને બીજા ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બંધાયને પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબ પણ તેના કરતાં એનાં ઘાટાં ઢેકાં કાપીને કાઢવાં એ બરફી મજાહની લાગે છે.

બરફી મગની દાળની.

સોજી મગની દાળ રતલ ગા, સોજી ખાંડ શેર ગા, સોજું મીઠાઇનું ધી રતલ ગા, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં

દરેક તોળા ૨, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળા ૧૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૨૧ એટલે એ આંનીનાં અડધાં વજનની.

આએ વીવીધ વાંનીમા સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને ખારીક વાટવી, એળચી જયફળને ખારીક છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઈ નુછીને કોરડી કરવી દાળને ચુંદી સોજ ઘોઈને ઠંડાં પાણીમાં એ કલાક જીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કપડાંથી બરાબર નુછી તદન કોરડી કરીને સાફ કોરડા પાતા ઉપર ઘણીજ ખારીક આટા જેવી પીસ્વી અને કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં ઘી નાંખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી ગાંગડા થાય નહી માટે અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મજબૂતી શીકા લાલ રંગની થાયને મોટી રકાખીમાં કાઢી લઈ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવી. ત્યાર બાદ કલઈવાળા તપેલીમાં પોણા પાંચેર પાણીમાં ખાંડને પીગળાવીને ચુલે મુકવી અને શીરામાં જરા ચાસ આવેને વાટેલી કેસર બેળી શીરા ઘણા ચાસવાળા ઘાડો થઈ અંદર બધું શીણ આવેને ઉતારીને તેમાં તળેલા દાળ તથા એળચી જયફળ નાખી સારીકાની એકસ કરીને બરછા દોઢ ઘંચ જેટલી જળા થાય તેટલી સોજ યાળીને જગ ધી ચોપડીને તેની વચમાં એ મેળવણીને દગળો મુકી સફાઈથી દોઢ ઘંચ જાડું થાપીને ઉપર બદામ પસ્તાની સ્લાઇસ ભભરાવી તેને સેજ દાખીને ઉપર બેસાડવી. પછી બરછી બંધાઈને કઢણ થાયને એ ઘંચ સમચેરસ દેહાં થાય તેમ કાપ મુકીને બરછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવી. એ બરછી સારી થાય છે.

બરછી રોજ અથવા વેનીલાની.

સાદી બરછી બનાવવી હોય તો પેહલી બરછીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને બદામની કરવી હોય તો ઉપર બરછી બદામી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને એ બેમાંથી જે એક હોય તેને માટે શીરા બનાવવા મુકી તે તૈયાર થતા આવેને રોજની કરવી હોય તો તેમાં એસેન્સ આવ રોજ દોઢ

અમચી મેળવું અને વેનીલાની બનાવવી હોય તો વેનીલા ઍસેન્સ આર અમચી મેળવવું અને ટીપું બંધાય તેટલો બધો ઘટ શીરો થાયને વુર્ત ઉતારી ઍજ બેઉ બચ્ચીમાં લખેલી રીતે બીજો બધો સામાન ભેળાને માવો તૈયાર કીધેલા હોય તે શીરામાં મેળવીને વાસણમાં રેડી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બંધાયને દેશં કાપીને કાટવાં એ બેઉ બચ્ચી મળહની ભાગે છે.

પ્રાઉન કસ્ટર.

મેળ વગરનું તાણું ચોખ્ખું દુધ શેર ૧, ઝીણા દાણાની ચાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧, તાજા ઇંડાં ૩, વેનીલા ઍસેન્સ ટીપાં ૪૫ ઍટલે નાની પોણી અમચી, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૨.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી સાત અમચી ખાંડને જુદી કાઢી રાખવી. અને બાકી રહેલી ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી સાફ કરી સોજી કલહવાળા તપેલીમાં દુધને એક કકરો બરાબર પાડીને પછી માહે ખાંડ ભેળા આઐ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવવું એવાં મથાળાંથી જાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે બીજા નવ કકરાં પાડીને પછી ઉતારીને ઇંડાં પોણીનાં વાસણમાં મેલી માહે અમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદ્દન ઇંડું થાયને મોટી સુપ્પલેટમાં ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથ઼ ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અથવા દાળને પતળી કરી સફેદીને કકણુ કક ચઢાવી બેઉને સાથે બરાબર મેળવીને એ ઇંડાંને દુધમાં સારીકાની ભેળાને પછી બેઉ જાતનું ઍસેન્સ બેચું નાખવું અથવા ગમે તો ને તે એક જાતનુંજ નાખવું અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલું ઍલ્યુમીનીયમનું સાંકડું ઉભી કીનારીનું વાસણ અથવા ત્રાંબાની કલહ ભરેલી એવીજ સાંકડી ઉભી કીનારીની ઉંડી તપેલી અથવા ઉંડો કાંસીયો લેવો અને પેરી જુદી કાઢી રાખેલી સાત અમચી ખાંડને તેમાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મેલવી અને અદરની બધી ખાંડ પીગળીને શીરા જેવી થાયને માહે છરી ફેરવ્યા કરવી. કારણ કોઈ વખત એકજ તરફથી ખાંડ વધારે લાલ થઈ જાય છે. જ્યારે એ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય કે વુર્તજ વાસણ ઉતારી પાડવું. પછી કકડતાં વાસણમાં રહેતાં પછી કદાચ શીરો કરપાય છે અને તેથી કસ્ટર કડવું ભાગે છે, તેટલા માટે ઉતારતાં વાર વગર થોભવે એ

વાસણુને કપડાંથી ઉંચકીને તેનાં તળાયામાં તેમજ ફરતી ઘોરડુપર બધે એક સરખો શીરો લાગે તેમ એ વાસણુને જલદી જલદી ફેરવ ફેરવ કરવું. પણ કદાચ કકડતાં વાસણુમાં કોઈ ભાગપરની ખાંડ સેજ કાળા જેવી થયલી લાગે તો તેને છરીથી કાઢી નાખવી. પણ એ સધળું ઝડપથી કરવું જોઈએ. કેમકે એટલા અરસામાં તો શીરો પાછો બંધાઈ જાય છે. ત્યાર બાદ એ શીરો તદ્દન ઠંડો થાયને કસ્ટર જોઈતું હોય તો તેજ વખતે માહે કસ્ટરની મળવણી રેડીને થોભ્યા વગર ઘુર્તજ પુર્ડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણુને કપડાંમાં બાંધી તે ઢાંકીને કસ્ટર બાફવા માટે છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ એ કસ્ટરને પાણીથી એક કલાક સુધીજ બાફવું. પણ કદાચ તપેલાંમાંનું પાણી સુકાય તો કસ્ટરનાં વાસણુમાં પાણી ભરાય નહીં તેમ સંભાળ રાખીને માહે બીજું થોડું કકડતું પાણી ઉમેરવું અને કસ્ટર તૈયાર થાયને ઉતારી તપેલીમાંથી કસ્ટરનાં વાસણુને કાઢીને ઠંડાં પાણીનાં વાસણુમાં ઉંધાડું મુકવું અને કસ્ટર ઠંડું થાયને ખાતી વેળા કીનારીપર વળગેલું હોય તો ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી ચમચાના ડાંડાં વડે ફરતી કીનારી અળગી કરીને પછી હલટાવીને આપું કાઢી માહે પાણી છુટેલું હોય તો તે કાઢી નાખવું. એક બે પાથેરનું કસ્ટર બનાવવું હોય તો તેને સાફ ઉપલા હીસાબ કરતાં બાળવા માટે વાસણુમાં ખાંડ વજુ ચાર ચમચી નાખવી કારણુ થોડી ખાંડ હશે તો તે વાસણુને બરાબર લાગશે નહીં. એટલું થોડું કસ્ટર પચીસથી ત્રીસ મીનીટમાં બંધાય છે. તો પણ થોડું પાણી હોય છે તો તેમાંથી બાફ વધારે લાગતો નથી, તેમજ પાણી જલદી બળા જાય છે. અને પછી વાસણુમાં હેઠે કસ્ટર લાગીને ડાબે છે, તેટલા માટે હમેશ બાફવા માટેની તપેલી માટી પોહોળા પાટીયો લેવી જોઈએ એ કસ્ટર મળહનું થાય છે.

બીજી રીતે બાઉન કસ્ટર બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં વાસણુમાં તેજ હીસાબે સાત ચમચી ખાંડ નાખી તેમજ બાળીને તૈયાર કરવું. પછી આગે વીવીધ વાંનીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા બીજી કોઈ પણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી માપીને મીલને પહેલાં નંબરનો ચોખાનો યા ધઉનો આટો ઉપસેલી ભરેલી

ત્રણ ચમચી અથવા તોળીને એક તોળો લેવા અને એ પાથેર પ્રવાહી ચીજ સમાય તેટલી હલા ઘાટની કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં એ આટો તથા દોઢ પાથેર ખાંડ નાખી બેઉને બેળાને એક શેર સોજાં તાજાં દુધમાંથી પેહસે નાના ચાર ચમચા ભરી દુધને અંદર રેડી નાની કરછી યા મોટા ચમચાથી સારીકાની ધુંટી એકરસ કરીને માહે સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી બાકીનું બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી એમજ રાખતાં માહે ગાંગડા થાય છે માટે અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવી જરા ધુંટવું અને કકરો પડવા માટે પછી ધુંટવું નહી પણ બરાબર કકરો પડીને ઉપર સુધી આવે ત્યારે કરછી યા ચમચો ફેરવીને હેઠે બરાબર બેસાડી દહ એજ રીતે બેસાડ્યા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. તે પછી તદનજ તાજાં આઠ છડાંતી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી પતળા કરીને મેળવણી ગરમ હોય ત્યારેજ માહે એ બરાબર બેળા ઉપર મુજબનું એસેન્સ તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયજળ મેળવીને પછી બાળેલી ખાંડવાળાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરી ઉપર મુજબ બાકીને તેજ રીતે કસ્ટર કાઢવું. દાળ નાખેલું એ કસ્ટર વધારે સાફ લાગે છે પણ ગમે તો આઠ દાળને બદલે મોટાં તાજાં ચાર છડાંતે કાંટાથી દોહવી તદન પતળાં કરીને દુધની મેળવણીમાં એ બેળવાં. કસ્ટર બાકીનું હોય તેજ વખતે બાળેલી ખાંડવાળાં વાસણમાં મેળવણી ભરી, અગાઉથી ભરીને રેહવા દેવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી બાળેલી ખાંડ પીગળાને મેળવણીમાં બેળાધ જાય છે. ઉપર લખેલી બેઉ રીતની કસ્ટરની મેળવણી બાળેલી ખાંડનાં વાસણમાં અથડેલી રહે છે તેટલોજ ભાગ બહાર પછી પ્રાઉન થાય છે અને બાકીનું અંદરનું બધું કસ્ટર સફેદજ રહે છે. પણ જો આખું કસ્ટર અંદરથી પ્રણુ પ્રાઉન કરવું હોય તો ઉપર મુજબની કસ્ટરની મેળવણીને ચુલ ઉપર તૈયાર કરવા મુકવી અને તે થવા આવે ત્યારે ખીજે ચુલે કસ્ટર બનાવવાનાં વાસણમાં ખાંડને બાળવા મુકવી અને તે ઘણી ઘેરા રંગની નહી પણ શીકા લાલ રંગની થાયને ત્રુત ઉતારી પાડવી અને કસ્ટરની મેળવણી તૈયાર થાય તેને એમાં રેડી ચમચાવડે એ ખાંડના રંગ સાથે બરાબર મેળવીને પછી ઉપર મુજબ એ કસ્ટરને બાકીને કાઢ્યાથી આખું કસ્ટર મળાઉં પ્રાઉન રંગનું થયે.

આઉન બહલી.

આમે વીવીધ વાંનીમાં બહલી છાપેલી છે તે ત્રણ દીવસમાંના કાઠબી એક દીવસનો ચીક લેવો. પણ તેમાં લખેલું છે તેમ એમાં ગોળ નાખવા નહીં પણ તેજ હીસાએ ખાંડ ભેળા કપડાંથી ગાળીને પછી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે ખમણેલું જાયફળ સારીકાની મેળવી છેલ્લે ઘણો સોજો ગોલાખ જરા નાખવો. પણ એ બહલીમાં લખ્યા મુજબના વાસણમાં નહીં પણ આઉન કસ્ટરમાં લખ્યા મુજબનાં ખાંડ આળીને તૈયાર કીધલાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરીને પછી એજ આઉન કસ્ટરમાં લખેલી રીતે એ બહલીને બાફવી. સાધારણ બહલી કરતાં આમે આઉન બહલી વધારે સારી લાગે છે.

ઝંડીમાં પ્રીજર્ડ કીધેલાં પીચ અથવા ઍપ્રીકોટ.

સુકી રૂતુના સોજાં પીચ રતલ ૧, બારીક છુંદેલી લોક શુગર રતલ ૦, સોજો ઝંડી અપ મુજબ

ઘોતાં નરમ સફેદ મલમલતાં કપડાંથી પીચને નુછીને તેની ચામડી ફાટે નહીં તેમ સંભાળથી કીચકાં તરફથી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખી પીચને આખાંજ રાખવાં. પછી એક નાની સોજી બરણીમાં પડે પડ ખાંડ સાથે પીચ ભરીને તે ડુબે તેટલો ઝંડી રેડી અપટ ઢાંકણ ઢાંકવું અને ઉડી તપેલીમાં એ બરણી ડુબે નહીં તેટલું અધુરું પાણી ભરી ચુલે ઢાકીને મેલી તે કકડેને તેમાં બરણી મુકીને બળવું ધીમું રાખવું અને પંદર વીસ મીનીટમાં તપાસી ઝંડીમાં કકરો પડવા દેવો નહીં પણ ઉપર મેલ આવવા માટે ત્યારે ઉતારીને બધાં પીચને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બાહર કાઢીને ખીજી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાની બાટલીઓમાં ભરીને તેની ઉપર એજ ઝંડી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદનજ ઠંડું થાય ત્યારે કમડું છોડી નાંખી બારીક સફેદ કાગળની ઉપર છડાંની સફેદી ચોપડીને તેનેથી અથવા કુક્કાથી મોઢું બાંધી લેવું. એજ રીતે એક રતલ ઍપ્રીકોટને પ્રીજર્વ કરવાં.

બ્લેક કરેંટ વાઈન.

તાજી તોડેલી સોજી કાળા દરાખ લઘ તેને સફ કરી બધા રસ કાઢીને તે છ બાટલી લઘ તેમાં સોજું ગાળેલું ઠંડું પાણી છ

બાટલી તથા સોજી મેદા ખાંડ બાર રતલ નાખી બધી ખાંડ પીગળે પછી એ મેળવણીમાંથી થોડીને જુદી સોજાં વાસણમાં કાઢી રાખવી અને બાકીની બધી ભરતાં થોડો ભાગ ખાલી રહે તેટલાં એક સાફ નાનાં પીપમાં ભરી તેમાં જોશ આવવા માટે ઉંફવાળા ઓરડામાં રાખવું અને અંદર બરાબર જોશ આવે પછી સપાટીની ઉપર જે છારી બંધાયેલી હોય તે બધી કાઢી નાખીને પછી પેલી જુદી કાઢી રાખેલી દરાખની મેળવણી તથા એક બાટલી સોજાં થોડી પીપમાંનાં વાઇનમાં ભેળા પીપને ઉપર સુધી ભરીને પછી બંધ કરીને બાર માસ સુધી રાખ્યા પછી બાટલીઓમાં ભરી અપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. એ વાઇન વર્ષો સુધી સોજાં રહે છે.

બ્લો-માર્શ.

છુંદલી સોજી ખાંડ તથા નવી બદામની ખીજ દરેક રતલ ૧૧, સોજી બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૨, કડવી બદામની ખીજ ૧૦, વેનીલા એસેન્સ નાનો અમચો ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા મારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે બદામને છોલી ઘોઘ નુછી કોઢી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા દુધમાં તદન બારીક મિસ જેવી પીસવી. સોજાં બોલમાં અડધા શેર દુધમાં આઇસીનગ્લાસને પંદર વીસ મીનીટ બીનવી રાખવું અને બદામને કલધવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બાકીનું બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી માહે બીનવેલું આઇસીનગ્લાસ તથા ખાંડ ભેળી ધંગારે મિલી ધુંદ્યા કરવું અને સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારી ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી તેમાં લાકડાંનો ચા રૂપાનો અમચો ફેરવી ફેરવીને બધું બરાબર છાંડી લેવું અને છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો. પછી માહે વેનીલા ભેળા બીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને ઉલટાવીને કાઢવું. ગમે તો કપડાંમાં છાંડીયા વગર એમજ રાખી માહે વેનીલા ભેળાને મોલ્ડમાં ભરવું, પણ ત્યારે બદામની ખીજ પાથેરજ લઘ ઉપર મુજબ પીસીને એજ રીતે દુધમાં ભેળી એમજ બનાવીને તૈયાર કરવું, એને છાંડવું નહી. રચન આઇસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજી અને બારીક આવે છે,

બાંસ-માંસ અમેરોકન.

સોજી તાજી દુધ શેર ૦, સોજી ખાંડ તોળા ૫, સોજી આરાઈટ તોળા ૨૦, ઘણો સોજી ગોલાખ અથવા ઓરેન્જલાવર વોટર લીકરગ્લાસ ૧, વૈનીલા ઍસન્સ અમચી ૧, તજનો કટકો ૪ અંચ ૦૦, લીંચુ ૧ ની છાલ.

આરાઈટને એક પાથેર સોજી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી ઉપર પાણી તરી આવે તે બધું કાઢી નાખીને માહે ગોલાખ અથવા ઓરેન્જલાવર વોટર ભેળવું. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી માહે ખાંડ પીગળાવી લીંચુની છાલ તથા તજ નાખી ખીજા બે કકરા પાડીને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખી આરાઈટ હેડે કરી જાય છે તેને પાછો ખરાબર મેળવીને તેમાં જરા જરા કરી એ કકડવું દુધ બધું ખરાબર મેળાને સેજખી ગાંગડો થવા દેવો નહી. તે પછી વૈનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને બીજે દીને આવુ, પણ પુર્ત બેઈવું હોય તો મોલ્ડને આધસમાં મુકવું. બદામનું ઍસન્સ પસંદ હોય તો વૈનીલા સાથે તે પણ સાત ટીપાં નાખવાં.

બાંસ-માંસ આરાઈટનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦, સોજી આરાઈટ તોળા ૫, ઍંડી નાનો અમચો ૧, લીંચુ ૧ ની છાલ, કોઈ પણ તેજદાર લાલ રંગની જલ્દી અથવા જામ અપ મુજબ.

આરાઈટને મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી સોજી ઠંડાં પાણી એક પાથેર બધું ખરાબર મેળવી થોડો વખત રાખ્યા પછી કરેને ઉપરથી બધું પાણી કાઢી નાંખવું. ત્યાર બાદ કલક ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે ઉંઘાડું મુકી કકરો પડેને માહે ખાંડ પીગળાવી છાલ નાખવી અને ખીજા કકરો પડેને ઉતારી છાલ કાઢી નાખી આરાઈટના ગાંગડા થાય નહી તેમ એ કકડતાં દુધને તેમાં ઝીણી ધારે રેડી ખરાબર બધું મેળવીને પછી ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને ઍંડી ભેળી એક મોલ્ડને જરા સોજી ઍંડીવ આધલ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરી બંધાયને કાઢીને ઉપર જલ્દી યા જામ લગાડવી. તેલ નહી હથે તો પાણીમાં ભીનવેલું મોલ્ડ પણ ચાલશે.

બ્લાં-માંશ ઇડાંનાં કોટળાંમાં.

તાજાં સફેદ કોટળાંનાં વીસ ઇડાં લેવાં અને તેને સોજાં ઘાઘ ફાટ પડે નહીં તેમ સંભાળથી અણી આગલથી વચમાં ઝીણી છરીવડે અથાની દાળ જોડલો મોટો સરખો ગોળ છેડ પાડીને સોટી ભોજી અંદરની દાળ ફેડી નાખી હીલવીને માહેથી બધું ઇડું કાઢી નાખીને પછી અંદરથી કોટળાંને બરાબર સોજાં ઘાઘ આગે ચોપડીમાં બ્લાં-માંશ સંત્રાની છાલનું છાપેલું છે તેમાં આધસીનગ્લાસની મેળવણી ભરવા લખેલી છે તેજ મેળવણીને બધો સામાન લેવો પણ તેમાં જામ ભેળવી નહીં, તેમજ છુદેલી બદામ પણ નાખવી નહીં અને તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કરી પછી છેલ્લે તેમાં બાર દીપાં બદામનું એસન્સ ભેળવું અને એનેજ માટે આગમચથી આસ ઘણીજ નાની પત્રાંની ગળણી બનાવીને તૈયાર ગખી તે વડે મેળવણીને છેક ઉપર સુધી કોટળાંઓમાં ભરી અને ચોખ્ખા, વહેર, ઘઉંનું છુસું અથવા આટાને એક થાળામાં ભરીને એ ભરેલાં ઇડાંને સરખાં ઉભાં ગોઠવીને ખોસ્વાં. પણ બધીજ મેળવણી વાપરી નાખવી નહીં, થોડી મેળવણી જુદી રાખીને તેને ગરમ રાખ્ખા ભેભટપર મુકવી. કારણ કોટળાંમાં ભરેલી મેળવણી તેમાં ઠરેછ ત્યારે સોસધને ઉપરથી કોટળાંનો જરા ભાગ ખાલી થય છે માટે તેમ થાયને એ ભેભટપર રાખેલી મેળવણીને કોટળાંમાની ઉપરની ખાલી જગ્યામાં ચમચીથી રડીને ઉપર સુધી ભરીને પછી આગમચથી થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી કઠણ બાધીને તૈયાર રાખી તેની પતળી બેઆની જોડલો ટાંકલીએ કરી એ કોટળાંના છેડની ઉપર બરાબર વળાવવી અને થોડો વખત પછી એ ટાંકલીનો આટો સુકાઈને કઠણ થાય પછી એ ઇડાંઓને આધસમાં મુકવાં. ગમે તો આધસીનગ્લાસની મેળવણીને બદલે આગે ચોપડીમાં જૈલી ચીનાઘ સફેદ ઘાસની છાપેલી છે તેમાં નરાં દુધની જૈલી બનાવવા લખેલું છે તેનો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત છુદેલી બદામ તથા રંગ નાખવો નહીં અને તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ મેળવણી તૈયાર કરી ઉપલી રીતે એને ઇડાંનાં કોટળાંમાં ભરી બંધાયને આધસમાં મુકી ઇડાં કરીને પછી કોટળાં છોળવાં. તે પછી રકાખીઓમાં લીલી અથવા સુકી મોસને સફાઈથી સરખી પાંચરીને મુકીને પછી લીંબુની છાલનો પેનનાઈફવડે બારીક વરખ કાપીને મોસની ઉપર છેડે છેડે

દગળા મેલીને તેની ઉપર એ ડાટળાં કાઢેલાં છડાંને સખ્યાં ઉભાં મુકવાં.

બ્લાં-માંશ કોકો.

ઉકાળા ઠંડું કરીને ગાળેલું એક શેર એટલે એક બાટલી પાણીને જુદું કાઢવું. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર આર તોળાને એક કોકીનાં નાનાં બોલમાં નાખી ઉપલાં પાણીમાંથી એમાં જરા જરા ચમચાવડે બરાબર મેળવીને ધાડા દુધપાક જેવું કરવું. અને ઉભા ઘાતની જરા નાની કલ્લ બરેલી તપેલીમાં કેંદબરી કાઢે એ તોળા નાખી ઉપલાં પાણીમાંથીજ એમાં પણ કૉર્નફ્લૉઅરની કાનીજ થોડું મેળવીને પછી માહે અડધા શેર સોજા ખાંડને સારી કાની બેળાને બાકી રહેલું બધું પાણી બરાબર મેળવીને તપેલીને ચુલે ઉંઘાડી મુકવી અને તેમાં કકરૌ પડવા માડેને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ફરી જાય છે તેને પાછો ચમચાવડે સારીકાની ભેળાને તપેલીમાં બરાબર કકરૌ પડેને ઉતારી પાડી ભૂત ઝીણી ધારે બોલમાંનો કૉર્નફ્લૉઅર તપેલીમાં રેડતાં જઈ જલદી જલદી મોટા ચમચાથી મેળવી નાખીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણ નહીં તો પણ જરા કઠણ જેવું થાય ને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા એસેન્સ માહે ભેળવું અને મોલડ અથવા બોલને ઠંડાં પાણીમાં બોળી માહેથી પાણી કાઢી નાખીને પછી અંદર મેળવગ્રી ભરી બંધાય ત્યાં સુધી ઠંડાં પાણીમાં મુકવું. તેટલાં આએ વીવીધ વાંતીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાં દુધપાકના જેવાં પતળાં કસ્ટર પણ બનાવવાનાં છે તેમાંથી અથવા દુધપાક છાપેલા છે તેમાંથી જે ગમે તે એક જાતનું એક શેર દુધનું બનાવવું અને પ્રલાં-માંશ બંધાવને ઠંડું થાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢી આએ કસ્ટર યા દુધપાક સાથે ખાવું. એ બેઉને આપસમાં મેલીને ઠંડું કીચેલું વધારે સારું લાગશે.

બ્લાં-માંશ કાનફ્લૉઅર.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, પહેલાં નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૮, સોજા બદામની ખીજ તોળા ૫, વેનીલા તથા ગોલાખનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોષને ઘણીજ ખારીક મેસ જેવી છુંદવી અથવા સોજન પાતા ઉપર પીસ્વી અને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી થોડાં દુધને અમચાથી બરાબર મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. ત્યાર બાદ ખાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઘરાળા તપેલીમાં ગાળાને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે કરી જાય છે તેને અમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધની તપેલીને ઉતારીને તેમાં એક હાથે મોટી ધારે દુધ રેડવું અને બીજે હાથે અમચાથી જલદી જલદી સારીકાની અંદર મેળવી દધને પૂર્ત પેલી દુધ સાથે ભેળેલી બદામ મેળવીને થાકું ચુલે મુકી હલવે હલવે ધુંટતાં માહે ગાંગડા થાય છે માટે હાથ રાખ્યા વગર થાકું જલદી જલદી અને જોરથી સારીકાની ધુંટી નાખી રેડાય તેટલું બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી આગગચથી એક નાનો અમચો ભરી વેનીલામાં સાત ટ્રીપા ગોલાબનું એસેન્સ ભેળાને ત્યારે રાખી અંદર તે મેળવીને ૨૦ મિનિટ રેડવું અને ટેસ્ટ આપ્યા લખો તો માહે ખીણુ થોડું ભળાને પાની ડ્રાયકી નકરવીનાં અથવા ગ્રાદા મોલ્ડમાં અને તે નહી હોય તો ગોલાબ રેડીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આપુંજ કાઢવું અને ગમે તો વાસણુને આઈસમાં મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. આમે પ્લાં-માંસ કોષ્ટ પણ જાતની જામ યા જલ્દી સાથે ખાવામાં સારું લાગે છે, પણ તેમ ખાવું હોય ત્યારે માહે એસેન્સ નાખવું નહી, તેમજ ખાંડ પણ એક પાથેરજ લેવી. ખીણ રીતે પ્લાં-માંસ બનાવવું હોય તો રાજબેરી, સ્ત્રૉબેરી, એપ્રીકોટ અથવા ચીનમેજ એ ચારમાંથી જે તે એક જાતની જામ બાર તોળા લેવી અને તેને કોડીનાં બોલમાં લાકડાંના યા રૂપાના અમચાવડે બરાબર ભાંજીને મેળવવી અને ખાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનોજ લેવો પણ ફક્ત એસેન્સ લેવું નહી અને ખાંડ પણ એક પાથેરજ નાખીને ઉપલોજ રીતે પ્લાં-માંસ બનાવીને ઉતાર્યા પછી બે ત્રણ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં મુક્યા બાદ માહે જામને બરાબર ભેળાને પછી મોલ્ડમાં ભરવું. કૉર્નફ્લૉઅરનું સાધારણ પ્લાં-માંસ બનાવવું હોય તો બીજો કાંઈજ સામાન લેવો નહી પણ ઉપર લખ્યા મુજબનું ફક્ત દુધ, ખાંડ

તથા કૌનફલોઅર લઇને તેનું ઉપલીજ રીતે પ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યા પછી તેમાં ઘણું સોજો ગોલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભેળાને પછી મોલડ યા બોલમાં રેડવું.

પ્લાં-માંશ ચીનાઇ સફેદ ઘાસનું.

સોજી ખાંડ તોળા ૨૫, ઝુડીનું ચીનાઇ સફેદ ઘાસ તોળો ૧૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૧૧, દેરીની દુધની સોજી કીમ ભરેલી શેર ૦૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૪, ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપા ૧૪, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઘાસને સોજી ઘોષ ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી દુધને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઘાસને પાણીમાંથી કાઢીને માહે ભેળી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને ખાંડ નાખી તે પીગળેને ઉતારીને મજબુત જાંજરાં કપડાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચોવડી કરીને તેમાંથી બધું ગાળી કાઢી બાકી રહી જાય તો ચમચો ફેરવીને બધું છાંડી લઇ એક ઍસેન્સ મેળવી સાદાં મોલડ અથવા બોલમાં રેડવું અને થોડો વખત થાયને માહે આંગળી બોળતાં ગરમ લાગે તેવું હોય ત્યારે કીમને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાવડે ધુંટી નરમ કરીને માહે તે ભેળાયા પછી ચમચામાં જરા રંગ રેડીને અંદર તે મેળવી દેવો. સફેદ અને રંગીન એક સાથે મળેલું મારબલ જેવું બનાવવું હોય તો દુધમાંથી પહેલે નાના એ ચમચા નેટલું જુડું કાઢી લઇ તેમાં દોઢ ચમચી રંગને બરાબર ભેળી રાખવો અને પ્લાં-માંશની તૈયાર કીધેલી મેળવણીને મોલડ યા બોલમાં ભરી તેમાં ઐકદમ દુધ સાથેના રંગ ભેળી દેવો નહીં પણ તેને મોટા ચમચામાં રેડી એ ચમચાને મોલડ યા બોલમાં નાખેલી મેળવણીમાં વચમાંથી તળીયાં સુધી ખોસીને પછી હેઠેથી ઉપર તેમજ અંદરની ફરતી કીનારી ઉપર બધે ચમચાને અળગો ફેરવીને તેમાંનો રંગ માહે મેળવવો, જેમ કીધાથી કાઢ્યા પછી પ્લાં-માંશ મારબલ જેવું થશે. મરજી પડે તો ઍસેન્સને બદલે રાજબેરી, ઍપ્રીકોટ યા પીચ એ ત્રણમાંથી જે તે એક જાતની અડધો રતલ જામમાં ઉપર લખેલું છે તે દુધ ઉપરાંત બીજી નાના પાંચ ચમચા દુધ જુડું લઇ તેને જામમાં બરાબર મેળવીને પછી તારની સોજી રંગ વગરની આળણીયા છાંડી કાઢીને ઘાસની મેળવણીને માળાયા પછી તેમાં એ છાંડેલી

જમ ભેળીયા પછી ઉપર મુજબ ઘુંટેલી કીમ મેળવીને છેલ્લે બધી ભેળેલી મેળવણીમાં રંગ ભેળી દેવો. એને મારબલ જેવું ક્ષેત્ર નહીં.

બ્લો-માંશ ચોખાનાં આટાનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧, બીના ચોખાનો અથવા મીલને ૧ હેલાં તંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૫, ખાંડ નવટાંક, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલ્લમ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ચુલે ઘુંટવું અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને એસેન્સ ભેળા બીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને કાઢવું.

બ્લો-માંશ તાપીયોકાનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તાપીયોકા રતલ ૦૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૫ થી ૭.

તાપીયોકાને ચુંટી સોજા ઘોષ ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કલ્લમવાળી તપેલીમાં દુધ સાથે એ તાપીયોકાને ધંગારે મુકીને ઘુંટવા કરવું અને બધું કઠણ થાયને ખાંડ ભેળી તેનું પાણી બળી જાયને ઉતારીને એસેન્સ મેળવી મોલ્ડને પાણીમાં બીનવી અંદરનું પાણી કાઢી નાખીને તેમાં બધું જરા બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. ગમે તેા મોલ્ડને આઈસમાં મુકી ઠંડું કરીને કાઢવું. પછી કોઈ પણ જાતની જમ સાથે ખાવું.

બ્લો-માંશ ડચ.

સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી બારીક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૨૦, તાજી ૩ ઇંડાની દાળ, શેરી ૧ વાઈનગ્લાસ, નાનાં ૧ લીંબુની છાલ.

તદન કલ્લમવાળી તપેલીમાં આઈસીનગ્લાસને એક પાથેર કકડતાં પાણીમાં દસેક મીનીટ બીનવી રાખ્યા પછી લીંબુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને અંદર કકરે પડી આઈસીન

ગ્લાસ બધું બરાબર પીગળી જાયને ઉતારીને માહેથી છાલ કાઢી નાખવી. પછી ઇંડાની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરી તેમાં ખાંડ તથા શેરી ભેળીને પછી તેમાં પીગળાવેલું આઇસીનગ્લાસ નામી પાછું ચુલે ચાર પાંચ મીનીટ મુકીને ઉતારી રંગ વગરની તારની જદી સોજી ચાળણીમાં નાખી માહે લાકડાંને યા રૂપાંને. ચમચો ફેરવીને બધું છાંડી કાઢ્યા પછી ચમચાને ધોવા અને મેળવણી ઠંડી થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી નાનાં નાનાં મોહડમાં ભરી તેને આઇસમાં મેલી બંધાયને કાઢવું. રશ્યન તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ ખારીક અને સોજું હોય છે.

બ્લાન્ક-માંશ બે જાતનું.

સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી બદામની બીજ નવટાંક, સોજું જલેતીન તોળા ૨, સોજી આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, સંત્રા તથા માસંખીની છાલના કટકા દરેક તોળો ૦૧, એળચીના દાણા તોળો ૦૧, જાયફળ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજી તાજું દુધ ચેર ૧, મીઠા સંત્રાનો રસ જદા ઘટ કપડાંથી ગાળીને તદન નીતરો કીધેલો નાના ચમચા ૬, ઝંડી; શેરી તથા વેંતીલા એસેન્સ દરેક નાના ચમચો ૧, તાજાં ૧ ઇંડાની સફેદી, ઘણી સોજી ગોલાબ ખપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને ખારીક છુંદવું. તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં સવાચેર ઇંડાં પાણીમાં જલેતીનને એકથી દોઢ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી તેમાં ખાર તોળા ખાંડ ભેળી એળચી, જાયફળ, તજના કટકા તથા બેઉ જાતની છાલના કટકા નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને જલેતીન બધું બરાબર પીગળી જાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને સારીકાની દોહવીને માહે તે મેળવીને પાછું ચુલે મુકવું અને બધું બળીને બે પાથેરની સેજ ઉપર નેટલું રહેને ઉતારીને વેતાં સફેદ ઘટ કપડાંને બીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને ભરી બેલું અને બરાબર બે પાથેર થયલું હોય તો કાંઈ નહીં પણ વધારે હોય તો પાછું ચુલે બાળી એટલુંજ કરીને ઉતારી સંત્રાનો રસ ભેળા ગાળેલાં કપડાંને સોજું ઘોષને પાછું ફરી ગાળવું અને કુકું બેલું થાયને ઝંડી તથા શેરી ભેળા છ પાથેર એટલે દોઢ બાટલી

પ્રવાહી સમાય તેટલાં એક સાફ મોહમાં રેડી ઠંડું થાયને મોહનું
 ઠંકણ હોય તો તે અને નહી હોય તો છાલકી ઍલ્યુમીન્યમની
 રકાબીને ઉપર ચડી ઠંકી. ત્યાર બાદ આઐ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં
 તથા ચારોળા છાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છાલી
 ઘોષ્ટને તદનજ સોજ પાતો ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી
 પીસી અને દુધમાંથી એક પાથેર લઈ જરા જરા કરી એ બધાંને
 બદામમાં સારીકાની મેળવવું અને બાકીનાં બધાં દુધમાં બાકી
 રહેલી ખાંડ પીગળાવીને તદન કલમવાળા તપેલીમાં ગાળીને તેમાં
 આઈસીનગ્લાસને પંદર મીનીટ બીનવી રાખ્યા બાદ માહે પેલી
 દુધમાં ભેળેલી બદામને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળને મેલી હાથ
 રાખ્યા વગર માટા ચમચાથી ફેરવ્યા કરી હેઠે જરા પણ બદામ
 લાગવા દેવી નહી અને મેળવણી સેજ ઘટ જેવી થાયને ઉતારીને
 ભરી જોષ બરાબર ત્રણ પાથેર કગ્ગુ અને ઉતારીને એક
 ઍલ્યુમીન્યમનાં સાફ વાસણમાં રેડી જરા ઠંડું થાયને માહે ઍસન્સ
 બેળવું. તે પછી ખાવાની એક કલાક આગમચ આઈસના નાના
 નાના કટકા કરી તે બે ભાગ જેટલામાં જાડું કાણું નીમક એક
 ભાગ જેટલું મેળવી નાનાં બેડાં તબ અથવા તેવીજ ઉભા ઘાટની
 તપેલીમાં એ નીમકવાણું આઈસ ભરીને તેની વચમાં જલેતીનની
 મેળવણી ભરેલું મોહ મુકી તેની અંદરનો બાફ બાહેર નીકળી
 જાય નહી માટે ઉપર જાડું ગરમ યા સુતરઉ કપડું દાખવું. તેટલાં
 બીજાં વાસણમાં આઈસના નાના ત્રણ ચાર કટકા છુટા છુટા મુકીને
 આઈસીનગ્લાસની મેળવણી ભરેલું વાસણ તેમાં મુકવું. પણ એ
 મેળવણીને કઠણ કરવી નથી પણ ઘાડા દુધપાક જેવી બધી એક
 સરખી કરવી છે તેટલા માટે વાસણમાં બેરદુપર મેળવણીની ચોપડી
 બંધાતી જાય તેમ તેને વારંવાર ચમચાથી ઉપાડીને તેના કટકા રહે
 નહી તેમ બધી મેળવણીમાં બેળાયા કરવી. તેટલાં જલેતીનવાળી
 મેળવણી કઠણ નહી પણ સપાટીની ઉપરથી સરખી બંધાવને
 તેની ઉપર આઈસીનગ્લાસની મેળવણીને ઉંચે હાથે ધાર
 પડે તેમ તેમાં નાખી નહી. કારણ તેમ નામ્તાં અંદર ખાડો
 પડીને હેઠેની મેળવણીમાં જશે. તેટલા માટે મોહની અંદર નીમકનું
 પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખીને માહેથી બાહેર કાઢીને પછી
 ઉંધાડવું અને તબમાં ખણી છુટેલું હોય તે બધું કાઢી નાખી ઘટે

તેટલુ બીજું આધસ તથા નીમક ભરવું અને મોલમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર પેલી ઘાડી થયેલી આધસીનગ્લાસની મેળવણીને મોટા ચમચાવડે હલકે હાથે બધી પાંચરીને રેડયા પછી ઉપર ઢાંકણુ યા ચટ્ટી રકાખી ઢાંકી ઘોલાય નહી તેમ સંભાળથી આધસમાં પાછું મુકીને ઢાંકણુ યા રકાખીની ઉપર આધસના કટકા મેલવા અને બધું બરાબર બંધાઈને કઠણુ થાયને મોલને કાઢી કપડાંથી નુછીને પછી મોલમાં પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળથી ગરમ પાણીના વાસણમાં બેળીને ઘુર્તજ લેમાંથી મોલને હંચકી લેવું, એમ કીધાથી મોલને વળગેલું ખ્લા-માંશ અળગું થશે, તે પછી ઉલટાવીને આખું જ કાઢવું. મોલ નહી હોય તો પછી એલ્યુમીનયમનાં અથવા તદ્દનજ આખા એનેમલનાં બોલમાં ખ્લા-માંશ બનાવવું. રચન તથા C. & E. Morton નુ આધસીનગ્લાસ ઘણું બારીક અને સોજી આવે છે.

ખ્લા-માંશ બેથી વધુ રંગનું બનાવવાની રીત.

કોઈ પણ જાતની બે રંગની મેળવણીનું ખ્લા-માંશ બનાવવું હોય તો ઉપર ખ્લા-માંશ બે જાતનું બનાવવા છાપેલું છે તે રીતથી મોલમાં ભરવું. બેથી વધારે રંગનું બનાવવું હોય તો એજ રીતે અકકની ઉપર ૫૭ રેડીને જમાવવું.

ખ્લા-માંશ મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલકનું.

Brown & Polson's કૉનફ્લૉઅર તોળા ૩૧૧, સોજી ખાંડ તોળા ૨૧૧, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલ સ્પુન ૨, વેનીલા એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

કૉનફ્લૉઅરને એક બોલમાં નાખી જરા ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર મેળવીને દુધપાક જેવું કરવું. પછી કલમ ભરેલી તપેલીમાં મીલકને દોઢ પાથેર ઠંડા પાણી સાથે બરાબર ભેળાને ચુલે મેલી કકરો પડેને ઉતારવું. અને મેળવેલો કૉનફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર ભેળાને પછી કકડવેલાં મીલકમાં એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવું અને તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાનને ઉતારી પુરનો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા બેળી

ભીનવેલાં માલડમાં ભરીને ઠંડાં પાણીમાં યા આઇસમાં મુકી બંધાય ને ઉલટાવીને આપ્યું કાઢીને એમજ ખાવું અથવા એસેન્સનાખ્યા વગર બનાવીને પછી રાજબેરી, એપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ જમ સાથે ખાવું.

બ્લાં-માંશ સાગુ ચોખાનું.

બ્લાં-માંશ તાપીયોકાનું છાપેલું છે તેમાં લખેલીજ રીતે પણ તાપીયોકાને બદલે સોજા સાગુ ચોખા લઈ તેને ચુંદી સોજા ઘોષને ફાણીમાંથી કાઢી દુધમાં બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખીજે બધા સામાન તેટલોજ લઈને તેમજ એનું બ્લાં-માંશ બનાવવું.

બ્લાં-માંશ સાધારણ.

આએ ચોપડીમાં બ્લાં-માંશ બે જતનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબની દુધમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણી બનાવવી, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ જલેતીનની સંત્રાના રસ સાથેની મેળવણી કરવી નહીં પણ તેને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં જેલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તે કરતા બધા સામાન અડધોજ લઈને તેજ રીતે જેલી બનાવીને ટેસ્ટ મુજબ માહે શેરી તથા ઐડી પુરતો ભેળવો. પછી એજ બ્લાં-માંશ બે જતનામાં લખ્યા મુજબ માલડમાં પેહલે એ ખરીયાની જેલી ભરીને તેજ રીતે જમાવીને પછી તેજ રીતે તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણી રેડીને જમાવવી.

બ્લાં-માંશ સંત્રાની છાલમાં ભરેલું.

સફાઈવાળી છાલના સોજા પાકા સંત્રા ખપ જોગા લેવા અને તે બધાનાં ડીઝકાં આગળથી સરખી ગોળ દોઢ્યાં જેટલી છાલ પેનનાછકથી કાપી કાઢવી અને એ કોતરેલો ગાળો ચીરઈ જાય નહીં તેમ સંભાળથી અંદરની બધી ચીરને આંગળાથી ભાજીને કાઢી નાખવી. ત્યાર બાદ હેઠે લખેલી દુધની તથા બગર દુધની જુદી જુદી જાતની બે મેળવણી બનાવી થોડા સંત્રા એક મેળવણીથી અને ખીજ થોડા ખીજ મેળવણીથી ઉપર સુધી ભરવા અને ઉપરનો કોતરેલો ગાળો જથ્થાત્ર નહીં તેમ દરેકની ઉપર તેનીજ ઉપરની કાપી કાઢેલી

છાલને એજ મેળવણીથી વળગાવીને પાછા આખા સંત્રા જેવા કરવા. પછી પુરતાં આઈસના નાના કટકા સાથે નીમક ભેળી મોટી કથરોટ યાં એવાજ ખીજાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં પાંચરીને પછી પેલા સંવાના ઉપરના કાપેલા ભાગ વાટે માહે નીમક સાથનું પાણી ભરાય નહીં તેમ બધાનાં ડીચકા ઉપર રાખી ગોઠવીને એથી હઠી કલાક સુધી મુકી રાખ્યા પછી બંધાયને આઈસમાંથી કાઢી નુછીને ડીચકાં નીકળીને છુટાં પડે નહીં તેમ સંભાળથી ધારદાર છરીવડે ડીચકાં આગલથી સંત્રાને ઉભા બે ભાગમાં કાપવા. સંત્રાની એકજ છાલમાં બે જુદા જુદા રંગની મેળવણી ભરવી હોય તો હેઠે લખેલી એક જાતની મેળવણીથી પેહલે અડધો સંત્રો ભરવો અને તે બંધાયા પછી બીજી જાતની મેળવણી ઠંડી થાયને તેની ઉપર નામીને આપો સંત્રો ભરવો અથવા તો બધીજ દુધની મેળવણી ખતાવી તેમાંની અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીમાં રંગ આઈસક્રીમનો મેળવી રંગીન મેળવણી કરીને એ બેઉ મેળવણી અકેક સંત્રામાં અડધી ભરીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવા.

દુધની મેળવણીમાં બે શેર સોજાં દુધમાં પાણી શરૂ સે જ ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં સોજાં આઈસીનગ્લાસ પાચ તોળાને પંદર મીનટ ભીનવી રાખ્યા પછી પાથેર બનામની ખીજાને છોલી સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને માહે તે બરાબર ભેળી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ ગમ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને આઈસીનગ્લાસ બરાબર પીગળીને ઉતારી કુકું થાયને ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગેલાબનું એસેન્સ મેળવીને પછી એ મેળવણીને છાલમાં ભરવી. ગમે તો એસેન્સને બદલે રાજુબેરી; સ્વૈબેરી, ગ્રીનગેજ અથવા એપ્રીકોટ જામ અડધો રતલ લઈ તેમાં અડધો પાથેર દુધને ઘણું બરાબર મેળવી સોજા રંગ વગરની તારની નવી આળણીથી છાંડી કાઢીને પછી મેળવણી ઠંડી થયા પછી અંદર એ ભેળવું. પણ જામ ભેળેલી મેળવણી તદ્દનજ સફેદ રહેશે નહીં.

દુધ વગરની મેળવણી બનાવવા માટે આએ વીવીધ વાંતીમાં જેલી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં દાડમના રંગની બનાવવા લખેલું છે તેજી જેલી બનાવીને છાલમાં ભરી અથવા પાંચ તોળા સોજાં

જેલેનીને કલક ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક
ભીનવી રાખ્યા પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ એક મલી
પોણા તોળો લઇ તેની મલમલનાં કપડાંમાં પોતળી બાંધીને તે તથા
તજનો એ ઇંચ જેટલો કટકો માહે નાખી એક શેર સોજી ખાંડ
ભેળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને
ઉતારી એક ઇંચની સફેદીને ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે મળવી
પાછું ચુલે મુકી મેલ આવે તેને આધરાંની ચમચથી કાઢવો અને
જગ બળેને ઉતારી મીઠા સંત્રાના રસને કપડાંથી ગાળીને તે નાના
છ ચમચા માહે ભેળવો. તે પછી મેળવણીને જાંજરાં કપડાંથી
ગાળી કુકું થાયને સંત્રાની છાલમાં એ ભરવું.

ખલાં-માંશ સીંગોડાનું.

નવાં સોજાં સુકાં સીંગોડાને બારીક પાઉદર જેવાં છુંદીને
મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલાં તોળા ૬, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, નવી
બદામની બીજ નવટાંક, સોજી દુધ શેર ૧૧, વેનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ
મુજબ.

બદામને છોલી ઘોઘને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ
જેવી પીસ્વી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને સીંગોડાનાં
આટાને કલકવાળી તપેલીમાં નાખી આટાનો સેજખી ગાંગડો
થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર
મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને
સેજ ઘટ થાયને અંદર બદામને બરાબર ભેળીને એમજ ઘુંટ્યા
કરી ઘટ થાયને ઉતારી ઍસેન્સ મેળવવું. પછી એક સાદાં મોલડને
પાણીથી બરાબર ભીજવીને અથવા મોડમાં સોજી ઍલીવ ઍઇલ
ઘણુંજ સેજ લગાડીને પછી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમે તો
ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ દીપાં ગોલાબનું ઍસેન્સ પણ માહે નાખવું,
તેમજ બદામને બદલે ગમે તો બદામનું ઍસેન્સ બાર દીપાં નાખવું
અને બંધાયને ઉથળાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલડને આધસિમાં
મુકીને ઠંડું કીધેલું વધારે સાફ લાગે છે. એ ખલાં-માંશનો ટેસ્ટ
સારો થાય છે.

બહલી.

ગાય અથા બેંસ વ્યાએ તેનું પેહલા ત્રણ દાહડાનું દુધ જોને ચીક કહે છે તે બીજા કાંઈ ઉપયોગમાં આવતું નથી પણ તેની બહલી બનાવે છે. એ બહલી બનાવવા માટે પહેલા દીવસનો ચીક હોય તો તે એક શર ભરીને લેવા અને તેમાં સોણું તાણું દુધ અડધો શર અથવા એક સોળાં મોટાં નાળીયેરને અમણી તેનું અડધો શર દુધ કાઢીને તે ચીકમાં ભેળી માહે ખાંડ અથવા સોજો ગોળ જે તે એક ચીજ અડધો શર પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. બીજા દીવસનો ચીક હોય તો તે એક શરમાં કોઈ પણ દુધ નાખવું નહી પણ અમથોજ ચીક લેવા અને તેમાં ખાંડ અથવા ગોળ દોઢ પાશરજ ભેળા ગાળાને તૈયાર કરવું. ત્રીજા દીવસના ચીકને પણ બીજા દાહડાના ચીકની કાનીજ બધું ભેળીને તૈયાર કરવો. પણ એમાં એાછો કસ હોવાથી બીજા દાહડાના ચીકનીકાની એની બહલી બણી કહણ થતી નથી, સેજ નરમ તો પણ મજાહની થાય છે, તોય જો કહણ જોઈતી હોય તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક તાજાં ઇડાંને રકાબીમાં ભાંજ આવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દાહવી પતણું કરીને માહે તે ભેળવું. પણ ઉપર લખેલી ત્રણમાંની કોઈ પણ એક મેળવણીને મુદલ ગરમ કરવી નહી, તદનજ હડી અમથોજ રાખવી અને એમાં ઘણો સોજો ગોલાખ ટેસ્ટ મુજબ જરા નાખી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું અમણેલું જાયફળ અંદર સારીકાની મેળવવું. પછી એ હંડી મેળવણીને કલઈ ભરેલા મોટા છાંચકા કાંસીયા અથવા નાની ઉંડી લંગડીમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરી પુર્ડીંગ તથા પાછ બનાવવાના રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધીને તપેલાં ઉપર તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તે રીતે બાફવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે લુંજવું.

બહલીના કટલેસ.

ઉપર બહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના ત્રણ દીવસમાંથી ગમે તે એક દાહડાનો ચીક લેવા. પણ જો તે પહેલા દાહડાનો હોય તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે નાળીયેરનું દુધ ભેળવું નહી

પણ તેમાં લખ્યા મુજબ ભેંસનું યા ગાયનું દુધ તેમાં લખ્યા
જેટલા એક શેર ચીકમાં તેટલુંજ દુધ ભેળવું, તેમજ ખીજ તથા ત્રીજ
દાહડાનો ચીક પણ તેટલોજ લેવો અને ચીક સેજ ખારો લાગે
તેટલું તેમાં નીમક ભેળીને પછી કપડાંથી ગાળવો. પણ એ કોષખી
ચીકમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ખાંડ, ગોળ, ગોલાખ તથા જાયફળ
નાખવું નહીં પણ ત્રીજ દાહડાના ચીકમાં તેમાં લખ્યા મુજબ જરૂર
ધડું ભેળવું. તે પછી બહલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણને જરા
માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી બહલીમાં લખેલી રીતે એને
બાફવા મેલી ઘણી કઠણ બંધાય ને ઉતારી ઠંડી થાયને એ બહલી
જલદી ભાગી જાય તેવી હોય છે માટે ભાગે નહીં તેમ ઘણી સંભાળથી
ઉલટાવીને આખી કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં
ડાખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાં અને તીખું
પસંદ હોય તો એક વધારે લખ એ બધાંને ઘાવુ અને તેમાં
ચુંદેલું જરૂર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળા પાતા ઉપર પીસીને
માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક મેળવવું. પછી બહલી ભાગી જાય
નહીં તેમ સંભાળથી તેના અડધી ઇંચ જલદા ખપ જોગા કટલેસ
સફાઈથી કાપીને તેનાં બેઉ પડ તથા બધી બોરડુપર પીસેલો મસાલો
સરખો પુરતો ચોપડીને પછી પાતળાની અથવા પાટીયાંની ઉપર
પાંઉનું ફીમ એટલે કમ્પેસ અથવા રવો પુરવું નાખી કટલેસને તેની
ઉપર મેલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી હલવે હલવે હથેલીથી દાખીને
કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર પુરવું વળગાવવું, પછી મોટી કઠાઈ
અથવા પેણામાં પુરવું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ખપ
જોગાં ઘડાંને ભાંજી તેમાં જરા નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે
ખુબ તરેહ દાહડીને તૈયાર કરવાં, તેટલાં કઠાઈ યા પેણામાંનું ધી
બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે અકેક કટલેસને
ઘડાંમાં તવાથાવડે મુકી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તવાથાથીજ
ફેરવીને બેઉ પડ ઉપર ઘણું પુરવું ધડું લગાડી તવાથાવડેજ
ઉંચકીને કકડેલાં ધીમાં મેલી એ રીતે ધડું લગાડેલા કટલેસ કઠાઈ
યા પેણામાં સમાય તેટલા પાથે પાથે મુકવા અને હેઠેનું પડ શીકા
લાલ રંગનું કકરૂં થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને
કટલેસ કાઢવા,

બાટલીમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીજ.

મજાણના ભરેલા મોટા પણુ તદ્દન કુમળા ગ્રીનપીસના દાણાને મોટાં મોટાંની તદ્દનજ કોરડી બાટલીઓમાં પહેલે ઉપર સુધી ભરીને પછી બાટલીને હલાવવી, તેથી બધા દાણા હેઠે ઝેકડા થશે. તે પછી બધી બાટલીઓને ચપટ બુચ મારીને ઉપર ડુકા બાંધી લેવા. પછી બધી બાટલીઓ અઢેક સાથે અથડે નહીં માટે દરેકના છેક હેઠેના ભાગની ઉપર નાની ઉધણુ હોય તેમ સુકાં ઘાસને બાંધી લખને પછી એક મોટાં ઉડાં તપેલાંમાં બધી બાટલીઓ પાથે પાથે ગોઠવીને મુકવી અને બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરું પાણી તપેલાંમાં રેડીને ચુલા ઉપર બળતે ઉંઘાડું મુકી પાણીને બે કલાક સુધી ખુબ કકડાવવું. ત્યાર બાદ ઉતારવું અને તપેલાંમાંનું પાણી તદ્દન ઠંડુ થાય પછી માહેથી બાટલીઓને કાઢી લેવી અને બધા ડુકા છોડી નાખીને બુચપર લાખ લગાડીને પેક કરવું.

બાટલીમાં ભરી રાખેલી કરંટ દરાખ.

તાજી દરાખ લેવી નહીં, કારણ તે રહી શકશે નહીં, માટે વેળાની ઉપરજ સુકાઈ ગયેલી કાળી કરંટ દરાખને તોડીને એકઠી કરી ડીઝકાં કાઢીને સાફ કીધા પછી તદ્દનજ કોરડી પોહોળાં મોટાંની બાટલીઓમાં ભરીને અંદર સોળું ઠંડું પાણી રેડવું. પછી ડુકાને પાણીમાં ભીનવીને બાટલીની ડોકની ઉપર સેજ ટાઇટ બાંધી લખને પછી બાટલીઓની આશપાશ સુકું ઘાસ વીટાળા લખ અઢેક સાથે અઢીને ભાગે નહીં તેમ મોટાં ઉડાં તપેલાંમાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકવી. પછી બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરું પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે વુર્તજ તપેલાંને ઉતારી પાડી તદ્દનજ ઠંડું થાયને માહેથી બાટલીઓને કાઢી નુછીને દરેકની ઉપર મજાણુત કાગળ વીટાળવું અને બાટલીના ધેરાવા જેટલા ગોળ ખાંચા કોતરેલાં પાટીયાંમાં બાટલીઓની ડોક હેઠે રહે અને અઢેક સાથે અઢે નહીં તેમ ગોઠવીને મુકીને સુકી જગ્યામાં ગાખવી. ટાટમાં અથવા ટાટલેસમાં ભરવા બીજું કાંઈ હોય નહીં ત્યારે એ દરાખને શીરો પાછને તેમાં ભરવી અથવા બીજા કાંઈની ઉપયોગમાં લેવી. એ દરાખ વર્ષા સુધી રહી શકે છે.

બાફીને તળેલા પટેટા.

અમથા ખાવા માટે અથવા ખારી પકાવેલી મરઘી અથવા ગોસ્તમાં નાખવા સારું પટેટાના કટકા તળવા હોય તો સારી જાતના સોજા એક શેર પટેટાને સોજા ઘોઘ છાલ સાથે આખાજ એક તપેલામાં પુરતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને નરમ નહીં પણ છાલ બરાબર નીકળે તેવાજ બકાયને ઉતારી પાડી પાણીમાંથી કાઢી લેવા, ઘણા બાફવા નહીં. પછી છાલને છરીવડે નહીં પણ આંગળાંથીજ છોલી પટેટા ઠંડાં થાયને અડેક પટેટાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અને નાના જોડયે તો એ અડેક કટકાના આડા બમે કટકા કાપી ઘોઘને કોરડા કરવા. સપાટ ભરેલી અને વધારે ખારા જોડયે તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને એક નાનો ચમચો (દેજર્ટસ્પુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને તૈયાર રાખવું. પછી મોટી કઢાઈ અથવા કલઈવાળી પાટીયામાં આસરે એક શેર જેટલું ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર કકડીને આંદરથી ઘણું ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે પટેટાના કટકા નાખી બળવું ધીમું રાખી અવારનવાર આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવા અને મજાહના કકરા પણ સફેદજ હોય ત્યારે તેમાં ફરવું નીમકવું પાણી રેડીને ચમચથી મેળવવું અને તે બળેને ઉતારી ચમચથી કાઢી લેવા. રોસ્ત મરઘી, બટક, કીડના કટકા અથવા ગોસ્તમાં નાખવા ઉપર લખ્યા મુજબજ આખા પટેટાને છાલ સાથે બાફીને પછી હાથવડે છાલ છોલી ઉપલીજ રીતે પણ એ આખા પટેટાને મજાહના લાલ તળવા અને જેમી રોસ્ત પકાવેલી ચીજમાં એ નાખવા હોય તે પકવાન અડધું ચરે પછી તેમાં એ પટેટા નાખીને બધું સાથે બરાબર ચેરવવું.

બાફેલા કાંદા.

હસ બાર વચલાં કદના સફેદ કાંદા લેવા અને તેનાં મુડાં તથા ડીમકાં કાપી કાઢી છાલ છોલીને પાણીમાં નરમ બારી માખણ અથવા કીમ તથા જરા નીમક સાથે ખાવા.

બાફેલા ગ્રીનપીજ.

બળતા ચુલામાંની લાકડાંની નીચેની સોજા રાખને ચાળીને તે નાનો એક ચમચો (દેજર્ટસ્પુન) ઉપસેલો ભરેલો લેવી અને તેને

એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ભળાને થોડીવાર રાખ્યા પછી બધી રાખ હેઠે ફરી જઈ ઉપર તદ્દન નીતરૂં પાણી આવે તેને જલદાં કપડાંથી એક સોજી તપેલીમાં ગાળા કાઢીને તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવવું અને ગ્રીનપીસના કુમળા લીલા રંગના પશુ મોઠા દાણા અડધા શેરને માહે નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતા ઉપર મુકવું અને દાણા નરમ થાય પછી તે ચીમડાય તે આગમચ ઉતારી પાડી સોજી ત્રાખાંની કલધવાળા ચાળણી યા બોયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને અમથા એમજ અથવા માખણુ સાથે ગરમ ગરમ ખાવા. અથવા ધીપર પકાવેલી ખારી મરઘી, ગોસ્તના ચોપ અથવા ધીપર પકાવેલાં ખરાં ગોસ્તની ઉપર નાખવા. રાખનાં પાણીમાં નાખ્યાથી ગ્રીનપીજનો રંગ મળીને તેજદાર લીલો થાય છે, અને રાખને બદલે એક શેર પાણીમાં સોદાખાઈકાળ ઉપસેલા ભરેલી એક ચમચી નાખ્યાથી પશુ રંગ લીલો થાય છે. વધારે ગ્રીનપીસ બાફવા હોય તો તેનાં મીંજન પ્રમાણે રાખનું યા સોદાનું પાણી વધારે કરવું.

બાફેલા નોલકોલ.

કુમળાં નોલકોલને છાલીને એક કલધવાળા ઉંડી તપેલીમાં નાખી તે કુણે તે ઉપરાંત તેની ઉપર ચાર પાંચ આંગળ આવે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી માહે થોડું નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને નોલકોલ બરાબર નરમ થાયને કાઢીને જરા નીમક મરી સાથે અને ગમે તો થોડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઈની સાથે ખાવું.

બાફેલા ડબલખીન.

એક શેર સોજી મોઠા સુકાં ડબલખીનને પુરતાં કકડતાં પાણીમાં થોડા નીમક સાથે નાખવા અને તપેલીને ચુલે ઉંઘાડી મેલી નરમ થાયને છાલીને વેલાતી સોસ સાથે ખાવા.

બાફેલા પટેટા.

સારી જાતના સોજી મોઠા બે શેર પટેટાને છાલીને આપ્પાજ રાખવા અને એક કલધવાળા તપેલીમાં બે શેર ઠંડું પાણી રેડી પટેટા સાધારણ ખારા પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલો નાનો એક

અમચો નીમક અને જરા વમારે ખારા ભેષ્યે તો ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક અમચો ભરી નીમકને એ પાણીમાં પીગળાવવી તેમાં પટેટા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને પટેટા નરમ થાયને અંદર પાણી હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખીને પછી તપેલીની હેઠે તથા ઢાંકણુપર જરા ઇંગાર મુકવા અને પટેટા ડાબે નહીં પણ સુકા થાયને કાઢીને દલેલાં મરી સાથે ખાવા.

બાફેલા બીટરટ.

સીયાલાની રૂઠના બીટરટ હોય તો તેને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા, પણ બીજી રૂઠના હોય તો તેને ભીનવવા નહીં. પણ એક કલમ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં બીટરટ મેલી તે કુમે તે ઉપરાંત વધુ ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અવારનવાર ઉપરની છાલ તપાસ્યા કરી તે નીકળી આવે ત્યારે બરાબર બકાવણા સમજી ઉતારીને પાણીમાંથી કાઢી લઈ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવીને હાથવડે ઘસીને છાલ કાઢી નાખી સોજ કરીને પછી બીટરટની બારીક વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તેની ઉપર જરા સરકો, નીમક તથા દલેલાં મરી નાખીને ખાવા. બાફેલાં અથવા કોલ્ડ ગ્રોસ્ટ સાથે ખાવા હોય તો સરકામાં જરા માખણુ, નીમક, મરી નાખી ચુલે ગરમ કરીને બીટરટની કાતરીઓ ઉપર એ રેડવું. મીઠા બીટરટ પસંદ હોય તો કાપેલી કાતરીઓની ઉપર જરા સરકો રેડી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખી તે ભેળાને બે ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી ખાવા. મોટા બીટરટ હોય તો તેને કાપીને બાફ્યાથ્થે અંદરનો રંગ પાણીમાં બધો ઓગળીને નીકળી જશે માટે મોટા પોહોળા પાટીયામાં આખાજ મુકીને બાફવા.

બાફેલા ભીંડા.

આખે ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાખ અથવા સોદાબાઈકાર્બ નાખેલું પાણી તૈયાર કરી માહે નીમક પીગળાવીને પછી સોજ કુમળા ભીંડાને સોજ થોડને આખાજ રાખી એ પાણીમાં નાખીને નરમ બાફવા.

બાફેલા સલગમ.

મોટા કુમળા છ સલગમને છાલીને કટકા કાપવા અને એક ડી તપેલીમાં બે થેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાનો

એક ચમચો નીમક ભેળીને માહે સલગમના કટકા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તદન નરમ થાયને ચાળણીમાં આસાવી કાઢી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મેરડ કઢી માહે માટા જે ચમચા ભરી ડેરીની કીમ અથવા એટલુજ ફૂવ, ત્રણ તોળા સોણું કકણુ માખણુ તથા છુંદેલાં ઉજલા મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને સારીકાની મેળવી કલઘવાળા તપેલીમાં જે ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી બાફેલાં ગોસ્ત સાથે ખાવા

બાફેલી કુંબેજ.

એક સોજ માટી કુંબેજની ઉપનાં બધાં જદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેના ઉભા જે કટકા કાપી ડાંડાં પાણીમાં એક કલાક ઓળા રાખ્યા પછી માફેથી કાઢી ફેરડી થાયને એક પોહોળા કલઘવાળા પાટીયામાં જે શેર પાણી કકડાવી ઉતારીને તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના જે ચમચા નીમક તથા સોદાબાઈકાબ જે ચમટી ભેળીને તેમાં કુંબેજને કુબાડી તપેલીને પાછી ધીમે બળતે ઉંઘાડી ચુલે મુકવી અને બરાબર નરમ થાયને કલઘવાળાં બોયાં અથવા ચાળણીમાં નાખી બધું પાણી નીકળા જાયને દબેલાં મરી તથા માખણુ સાથે ખાવી.

બાફેલી કોળમી.

તાજ કોળમીને કોટળાં કાઢી સમારી માહે કાળા દોરા જેવી નેસ હોય છે તે કાઢીને એક રતલ લઈ તેને ચાખ્ખાને આટો લગાડી સોજ ઘેવી અને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં જે શેર પાણીમાં જે મુઠી ભરી નીમક ભેળી ચુલે મુકી માહે કકરા પડે અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખ્યા પછી અંદર કોળમી નાખવી અને કોળમી બકાઈને ઉપર તરી આવેને કલઘવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં પાણી સુધાંજ નાખી ફેરડી થાયને જગ નીમક છાંટી ઠંડી થાય ત્યાં સુધી સોજ વીટાળા ઘેતાં સફેદ કપડામા રાખવી. પછી વેલાતી રાખને ચરાતી તે તથા સરકો યા વેલાતી સોસ સાથે ખાવી

બાફેલી ફાલીફલાવર.

માટાં ફુલની નકકર ફાલીફલાવર એક લઈ તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખ્યાં અને એક કલઘવાળા ઉંડી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમ

ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભરી નીમક પીગળાવી કોલીકલાવરનો ડાંડો ઉપર રહે અને કુલવળો ભાગ હેઠે રહે તેમ તેમાં કોલીકલાવરને એક કલાક બોળી રાખી, જેથી માહે ઝીણાં જીવજંતુ હશે તે નાશ પામશે પછી તેમાંથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકી કોરડી થાયને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં તપેલાંમાં કોલીકલાવર મુકી ઉંઘાડું રાખી હેઠે બળવું રાખવું અને નરમ થાયને કાઢી અમચી અથવા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી ચોળીની સીંગ.

કુમળા પણુ મળતુંના મોટા લીલા દાંણા ભરેલી તાજી ચોળીની સીંગ લેવી અને આગે ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણુ આપીજ સીંગને બાફીને કાઢી લઈ છાલીને દાંણા કાઢી ચઢાવેલી રાઈ તથા દલેલાં મરી સાથે ખાવું.

બાફેલી ચમ્પીન્સ.

થોડી તાજી કુમળા ફ્રેન્ચપીન્સ લેવી અને તેને એમજ આપી રાખી અથવા વાખ કાઢીને ઘણી બારીક સેવ જેવી કાપવી. પછી તેને સોજા દોઢ આગે ચોપડીમાં બાફેલા ગ્રીનપીસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ રાખવું. યા સોદાનું પાણી કરીને તેમાં નીમક પીગળાવ્યા પછી માહે ફ્રેન્ચપીન્સ નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને નરમ બહાયને કલ્હવાળાં બોયાં યા ચાળણીમાં આસાવી કાઢવું.

બાફેલી મરચી.

આગે વીવીધ વાંતીમાં મરચી તથા બટક સમારવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક નાની મરચીને સમારી આપીજ રાખી પેટ ચીરીને અંદરનું બધું કાઢી સોજા કરીને બરાબર ઘોલી. પછી એક શેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો રોર દુધ ભેળીને તેમાં મરચીને એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર થોડો આટો ચોપડી ઘોતાં સોજાં સફેદ કપડાંમાં બાંધીને પછી કલ્હવાળા સાફ તપેલીમાં અમચું સોજું પાણી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખીને તેમાં કપડાંમાં બાંધેલી મરચી મેલી ઢાકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડવા કરવું અને મરચી નરમ થાયને કપડાંમાંથી કાઢીને વેજાની સોસ સાથે ખાવી.

સાધારણુરૂતે બાફેલી મરઘી બનાવવી હોય તો એક સોળ' ભરેલાં હાફકાઉલને ઉપર મુજબ સમારી કટકા કાપી ઘોધને એક કલકાવાળી સોજી તપેલીમાં ત્રણ પાથેર પાણી તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવી અને પાણી સુકાવા આવે પછી મરઘી નરમ થઈ નહીં હોય તો ઢાંકણ પર જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડયા કરવું અને મરઘી ચરીને તદન નરમ થાય અને એક કપ જેટલો સુપ રહેને ઉતારવું.

બાફેલી સફેદી.

ઇંડાંની સફેદી બાફવી હોય તો એક ઇંડાંની સફેદી માટે બારીક છુદેલી ખાંડ સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો (ટેન્ડર્ટસ્પુન) તથા પંદર ટીપાં વેનીલા એસેન્સમાં બે ટીપાં ગોલાળનું એસેન્સ ભિળા જેટલાં ઇંડાંની સફેદી હોય તેને સાફ ઉપલે હીસાભે બધું જુકું જુકું તૈયાર કરવું. અને સફેદીને કફ ચઢાવવા આગમચ તે જેટલી હોય તે પ્રમાણે નાનો ચા મોટો કલકા ભરેલો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને તેને ચુલે બળતે મુકવો અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે આંચે વીવીધ વાંનીમાં ઇંડાંને કફ કેમ ચઢાવવો એ મથાળાંથી છાપેલું છે તે રીતથી જેટલી સફેદી હોય તેને ઘણું કાણુ કફ ચઢાવ્યા પછી સફેદજ રાખવી. અને ગમે તો થોડીમાં રંગ આકસ્ફીમનો આંચે ચોપડીમાં છાપેલો છે તેવો કીરમજનો રંગ થોડો ટીપાં ભિળાને આપણી મરજી મુજબ સફેદીને ઘેરી ખુલ્લી ગમે તેવી કીધા પછી સફેદ યા રંગીન જે હોય તેમાં ખાંડ તથા એસેન્સ ભિળવીને પાછો જરા કફ ચઢાવીને પછી તેનો ઉંચો નહીં પણ ચપટો જેવો સફાઇથી ઢગલો કરવો. તેટલા વખતમાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે તે ઉછળશે ત્યારે તેમાં સફેદીને છરીવડેજ સેરવી દબને તપેલીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. દોઢ બે મીનીટ થાયને ઢાંકણુ ઉંઘાડીને બેવું અને સફેદી બંધાઈ ખીલી જઈને સપાટીની ઉપરથી કાણુ થઈ હોય તો તુર્તજ સોળ ઝારા ચા આંધરાંની મોટી ચમચથી ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી સફેદીને કાઢીને મોટી રકાખીમાં મુકવી અને માહે પાણી હોય તે નીકળી જવા રકાખીને જરા ઢળતી મેલી પાણી નીકળે તેને કાઢી નાખવું અને ઠંડી થાયને કાઢખી મીઠાઇની ઉપર એ સફેદીને પાંચરવા

અથવા ઢગલો મુકવા છાપેલું હોય તે મુજબ તેની ઉપર મેલીને છરીવડે સફાઈ કરવી તેમજ ઉપર મુજબ થોડી રંગીન પલ્લુ બનાવીને સફેદ સફેદી મુકવા પછી તેની ઉપર છુટાં છુટાં સોપારીના અડધાં ફાડ્યાં નેટલાં રંગીન દીપકા મુકવાથી ચાલે છે. પણ સફેદીને અગાઉથી બાફી રાખવાથી તે ખીગડી જાય છે માટે જ્યારે મુકવા જોઈએ ત્યારે ઘૂર્તજ બનાવવી.

બાફેલું ગોસ્ત.

નરનાં ઘણાં સોજાં કુમળાં ગોસ્તની રાંતનો આસરે ત્રણ રતલનો એક કટકો લેવા અને તેને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી ઐકથી બે વખત સોજાં ઘાઈ વચમાંની ગુરતા સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકીને ત્યાંથી મરડીને વાળા બેવડું કરી સોજા દારીથી બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ એ કટકો રહે તેટલા એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં મુકી એ કુબે તે ઉપરાંત ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે બળતે મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને બળવું ધીમું કરવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડવા કરવું. પછી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘણો સેજ સુપ રહેને ઉતારવું. માછીનું ગોસ્ત ચરવું નથી માટે હમેશ નરનું ગોસ્ત લેવું.

બાફેલો રતાણુ કંદ.

અપ મુજબના સોજા રતાણુ કંદના આખા કટકાને છાલ સુધાંજ સોજો થોડા કલઈવાળા ઉંડી તપેલીમાં મુકી એ કુબતાં ઉપર આવે તેટલું પુરવું ઠંડું પાણી રેડી થોડું નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કંદ બરાબર નરમ થાયને કાઢી છાલ છાલીને દલેલી રાઈ, સરકો, દલેલાં મરી તથા ઘટે તો જરા નીમક પણ લઈને તેની સાથે ખાવો.

બાફેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો જાદો લાલ છાલનો શકરકંદ લેવા અને ઉપર રતાણુ કંદ બાફવા છાપેલો છે તે પ્રમાણે બાફીને તેમજ ખાવો.

બાફેલાં ગાજર.

ગાજર કુમળાં હોય તો આખાંજ રાખીને સોજાં ઘાવાં. પણ માઠાં હોય તો છાલ છાલી ઉભાં કાપી વચમાંનો ડાંડો કાપીને

કાઠી નાખીને સ્વાધસ કાપવી. કુમળાંને બાફવા માટે તે હુએ તેટલ કકડાવેલાં પાણીની તપેલીમાં જરા નીમક સાથે નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઠી લઈ સોજા કપડાંથી ઘસીને ગુછવાં. મોટાં ગાજરની કાપેલી સ્વાધસને પણ કુકા પાણીમાં નીમક નાખીને બાફવા મુકવી અને જરા વારમાં તે નરમ થાયને કલઈવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં એસાવી કાઠીને બરાબર ફોરડાં કરવાં અને નાનાં હોય તેની તો છાલ છોલીને એમજ સ્વાધસ કાપવી. પછી માખણ, નીમક તથા દલેલાં મરી સાથે એ ગાજર ખાવાં.

બાર્લી વૉટર.

પાંચ તોળા પર્લબાર્લીને સોજા ઘાઈ એક કલઈ ભરેલી સાફ તપેલીમાં એક પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઠી નાખી બીજું સોજું પાણી એ થેર રેડીને પાછું ચુલે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી સાફ કપડાંથી બધું પાણી ગાળીને તેમાં સોજા ખાંડ હઠી તોળા ભેળા ઉપયોગમાં લેવું. એ પાણી સીક માણસને પાય છે માટે ડોક્ટરની રજા હોય તો ખાટાં લીંબુના રસના થોડાં ટીપાં પાતી વખત એ પાણીમાં નાખવાં. બીજી રીતે બાર્લી વૉટર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા જેટલીજ બાર્લીને સોજા ઘાઈ કોડીનાં સોજાં વાસણમાં નાખી માહે હઠી તોળા ખાંડ નાખી તેમાં સવા થેર સોજું કકડું પાણી રેડીને નવ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી કપડાંથી ગાળીને વાપવું.

બાર્લી વૉટર બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley સવા તોળાને સોજાં કોડીનાં બોલમાં નાખી અડધો પાથેર સોજું ઠંડું પાણી તેમાં જરા જરા કરી બધું બગાબર મેગરી અંદર સેજવી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એક થેર કકડા પડતાં પાણીને જરા જરા કરી બધું બગાબર માહે ભેળવું, બધું એકદમ રેડવું નહી, તેથી ગાંગડા વળશે. તે પછી ચુલે મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પાંચ મીનીટ થાયને ઉતારી જાંજગાં કપડાંથી ગાળી ટ્રેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળાને સીક માણસને ખપ જોયું એમથી આપવું. ડોક્ટરની રજા હોય તો ટ્રેસ્ટ માટે માહે થોડા ટીપાં ખાટા લીંબુનો રસ નાખવો.

બાર્લી શુગર, ટ્રોપ્સ તથા મીઠાઈની બદામ.

આમ્મે ત્રીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છે તેમાં બાર્લી શુગર માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ ઘણી સોજ પહેલાં નંબરની ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડનો શીરો બનાવીને ઉતારી તેમાં લીંબુનું એસેન્સ એક ચમચી ભેળવું અને આગમચ્છી સાદું મારબલના પત્થરની ઉપર જરા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેની ઉપર એ શીગને રેડી દધ ગરમ હોય તેટલાંજ તેનો લાંબી લાંબી ચીપ કાપી છરીવડે પથર ઉપરથી ઉપાડીને તેને વળ દધ લાંબી લાંબી બાર્લી શુગર કરવી. ટ્રોપ્સ બનાવવા હોય તો લીંબુનું અથવા કોઈ પણ જાતનું એસેન્સ ઉપર મુજબના શીરામાં ભેળાને તેની બધી સરખી ઝીણી દડીઓ બનાવવી. મોગલ મીઠાઈવાળા મીઠાઈની બદામ બનાવે છે તેને માટે પણ બાર્લી શુગરના જેવોજ શીરો બનાવી તેમાં લીંબુનું એસેન્સ ભેળાને તેજ રીતે રેડીને પછી તેની દાઢ ઇંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપીને તેના દાઢ ઇંચ સમયોરસ કટકા કાતર વડે કાપી તેમાં છોલેલી સોજ બદામનું અડેક ફાડ્યું મુકી એવડું વાળીને કીનારીને દાખીને વળગાવવું.

બાલસાંઉ.

કોળમીના સોજ સુકા હોલા રતલ ૧૦, સોજું ધી શેર ૧, આડુ રતલ ૦, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦, સોજ મરચાંની ભુકી તોળા ૪, વાટેલું નીમક તોળો ૧, લસણના વચલા કડા ૩, ઘણો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

આડુ લસણને છોલીને ઘણોજ ખારીક રેસો કાપી જરા સરકામાં ઘેવો. આમલીને પોણી બાટલી સગકા સાથે કોડીનાં વાસણનાં ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડું કાઢી લધ છુંછો ફેંકી દેવો. હોલાને સરકાથી ઘેાઘને પછી કોડીના વાસણમાં થોડા સરકા સાથે એ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સરકામાંથી કાઢીને સોજ ઢીપડાં ઉપર ખારીક છુંદવા. પછી પોણી શેર ધી સાથે એ બધો સામાન તથા નીમકને ભેળાને સાંકડાં મોઢાંની સાદું બરણીમાં ભરી બાકી રહેલું એક પાથેર ધી ઉપરથી મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાકીને ઉપર કપડું બાંધવું. હોલાને બદલે સુકા કુટાનું અથવા કોળમીનાં છડાંમાંથી પુર્તનીજ નીકળેલી અને જેનો કથો

આકાર પણ થયેલો હોય નહીં તેવી ઘણીજ ખારીક કોળમી જેને કોળમ કહે છે તેનું બાલસાંઠ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવું. પણ કોળમને ઘોષ બરાબર સોજી કરી તડકે મુકી તદ્દન ડોરડી કરીને પછી તેનું બાલસાંઠ બનાવવું. પોહોળાં મોઢાંની જુદી જુદી ખાટલીઓમાં બાલસાંઠ ભરી ચપટ જુચ મારી રાજમથી પેંક કીધેલું બાલસાંઠ સોજું રહેશે. બરણીમાં ભરેલું હોય તેના અપ પડે ત્યારે ઉપરનું ધી સોજાં વાસણમાં કાઢીને પછી અંદરનું બાલસાંઠ સોજા ચમચાથી કાઢીને પછી પેલું કાઢેલું ધી ઉપર પાછું મુકવું અને કાઢેલું બાલસાંઠ તળીને આવું. કોળમમાં નીમક જરા વધારે નાખવું. એ બાલસાંઠ મળકડનું લાગે છે.

બાલસાંઠ ૨ જું.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી મોટી તાજી કોળમી રતલ રા, કાંદા તથા ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી દરેક શેર ૧, આડુ શેર ૦, ઘણા ખારીક છુંદેલા ધણા; ભેળ વગરની દલેલી હળદ; સોજાં લીલાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૫, ભેળ વગરની મરચાંની છુકી તથા લસણ દરેક તોળા ૩, લીંબુનાં ઝાડનાં પાદડાં ૨૫, ૬ લીંબુની છાલ, સોજું મીઠું તેલ અપ મુજબ.

કાંદા તથા લસણને છોલી ઘણીજ ખારીક છુકો કાપવો. લીંબુની છાલ તથા પાદડાંને સાફ કરી એનો પણ ખારીક છુકો કાપવો. આડુને છોલી પાંચ તોળાને છુંદવું અને બાકીનાંની ઘણી પતળા સ્લાઈસ કાપવી. લીલાં મરચાંને ઘોષ નુછીને સાફ કરવાં. કોળમીને ઘોવી નહીં પણ નુંછી બરાબર સોજી કરી ઢીમડાં ઉપર ખારીક છુંદીને તેમાં નીમક ભેળાને અડધો કલાક રાખવી. ત્યાર બાદ બધા સામાનને ભેળી એક ખાટલી તેલમાં અર્ધકચ્છું તળી ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી બીજાં તેલને કકડાવી તે ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરેલાં બાલસાંઠની ઉપર ચાર આંગળ જેટલું રેડવું. પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. અને અપ પડે ત્યારે કાઢીને ધી અથવા તેડમાં તળીને આવું. પેહલા બાલસાંઠમાં લખ્યા મુજબ પોહોળાં મોઢાંની ખાટલીઓ બાલસાંઠથી જરા અધુરી ભરીને ઉપર તેલ રેડી તેજ પ્રમાણે જુચ મારીને પેંક કીધેલું બાલસાંઠ સોજું રહી શકશે.

બાલસાંઉ ૩ જી.

તાજી મોટી કોળમી ૧૦૦, કાંદા શેર ૦૧, વાટેલું નીમક તથા આડુ દરેક તોળા ૫, લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળા ૧૧, લીંચુ ૨ નો રસ તથા ૪ ની છાલ, સોજી ઘી તથા સોજે સરકો અપ મુજબ.

કોળમીને બારી કાટળાં કાઢી તદન સાફ પાતા ઉપર જરા સરકામાં બારીક પીસ્વી. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. આડુ લસણને છોલી એ બેઉ તથા લીંચુની છાલ તથા મરચાંને બારીક પીસ્વું. પછી બધા સામાનને કોળમી સાથે ભિળા એ બધું તળાપ તેટલાં ધીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે મેલી માહે બધા ભિળેલા સામાન નાખી કોળમી ડાબે નહી અને કાંદા નરમ થઈ બાલસાંઉ સુકું થાય ત્યાં સુધી સંભાળથી તળાને ઉતારી ઠંડું પડેને બરણીમાં ભરી લાંબા દાહડા રાખવું હોય તો ઉપર થોડાં ઓરેંજનાં ઝાડનાં સાફ કીધેલાં પાદડાં મુકીને પછી અપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર ચાંમડુ બાંધી લેવું.

બાસુદી.

નવાં પસ્તાં, નવી બદામની ખીજ તથા નવી સોજી ચારોળી ત્રણડે મળી શેર ૦૧ ને બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આગ્રે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મમાણે છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઈસ કાપવી અને એળચીના દાણા તથા જલકૂળ દરેક પાંચ વાલને છુંદવું ત્યાર બાદ સોજા તાજાં જે શેર દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને અડધું દુધ બળી જાય ને ઉતારી ઠંડું પડે ને માહે સોજી મેદા ખાંડ અડધો શેર તથા ઉપલો બધો સામાન ભિળાને બાસુદી પીવી.

બીફી તી.

સોજી ગાયત્રું હાડકાં વગરતું નકી ગોસ્તનો એક રતલનો આપ્પો એકજ કટકો લેવો અને તેની ઉપરની બધી ચરબી સહ કાઢી નાખી બરાબર સોજી કરીને પછી સોજાં જરા જલદાં સફેદ કપડાંના કટકાને ગરમ પાણીમાં બોળી નીચવીને તે વડે ગોસ્તને

બરાબર નુંછીને સાફ કરવું. પછી એની ઠા ધંચ કરતાં સેજ બદી બધી મોટી સ્લાઇસ કાપીને એ પાથે પાથે સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં મુકીને માહે સોજુ હંડું પાણી એક બાટલી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે વીસ મીનીટ ઉકાળવું તે પછી ઉતારી ઉપર મેલ હોય તો તેને તદ્દન સાફ આધરાની ચપચપી કાઢી નાખીને બધા રસને સાફ બોલમા કાઢી તેમાં વાટેલું નીમક ટેસ્ટ મુજબ ભેળાને પછી બીનવીને નીચવેલાં બધાં ઘટ સોજા કપડાંથી એ વખત ગાળા સેજખી સુપમા ચીકાસ લાગે તો ફરી એકવાર કપડાંને ઘોઈને પાછું ગાળવું આગ્ને ખીફ તી સેજ સ્ત્રોંગ થાય છે.

ખીજી રીતે ખીફ તી બનાવવા માટે ઉપર મુજબનું એક રતલ ગાયનું સોજું ગોસ્ત લઈ એમજ સાફ કરી ઘાયલાં કપડાંથી નુછવું અને એ આખો કટકો મુકતાં તપેલીમાં ઓગડુપર જરા જગ્યા ખાલી રહે તેવી ઉપર લખ્યા મુજબની એક તપેલીમાં મુકીને માહે દોઢ પાઈન્ટ હંડું પાણી રેડીને ઢાંકવું અને જો ઘરમાં વેલાતી ચુકાની મોટી ભટ્ટી હોય તો તેના સળગેલા ચુકાની પાથેની ખાલી જગ્યા ઉપર જ્યાં તાપ લગી શકે ત્યાં તપેલી મુકવી અને એક કલાક થાયને ત્યાંથી ઉંચકી ઉપર મુજબ ગાળીને ટેસ્ટ પુરવું નીમક ભેળાને ઉપયોગમાં લેવું પણ જો એવી ભટ્ટી નહી હોય તો પછી એક સગડીમાં છુટા છુટા ઘણા સેજ ઇંગાર મુકીને તેની ઉપર તપેલી મુકી ઇંગાર જુગતા જાય તેમ પાછા એટલા થોડાજ મુકતાં રેહવું અને એ રીતે એક કલાક પછી ઉતારીને ઉપર મુજબજ એ સુપ બનાવીને ગાળવો. દર વખત પાતી વેળા બધા સુપને ગરમ કરવો નહી પણ બધાની આંદરથી જોટલો આપવો હોય તેટલાંજ એક રૂપાનાં લાખાં ઉંડાં ગ્લાસમાં કાઢીને એક તપેલીમાં કકડતાં પાણીમાં એ ગ્લાસને ઉંઘાડું મુકવું પણ માહે પાણી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. અને પીવા જોટલો સુપ ગરમ થાયને કાઢીને દર્દીને આપી દર વખત એમજ ગરમ કરવો, ચુલા ઉપર મુકીને ગરમ કરવો નહી. આગ્ને ખીફ તી ઉપર પહેલી બનાવવા લખી છે તેના જોટલી સ્ત્રોંગ નહી પણ તે કરતાંખી વીક થાય છે. એ એક રીતથી બનાવેલી ખીફ તી તદ્દનજ નીતરી અને મળડુની શીકા કેરખાના રંગની થાય છે.

બીસ્કીટ આધસીંગ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં માખણનો બનાવવા લખેલું છે તેવો બા ઇચ બદો બનાવી તેનાં પતળી કીનારીનાં દોઢ ઇંચ વ્યાસનાં ગ્લાસ અથવા ગોળ બીસ્કીટ ફટરવડે બધી ગોળ બીસ્કીટ કાપીને તેની વચોવચમાં સરખા અડધી ઇંચ જેટલા ગોળ ગાળા કાપીને પેસ્ટની બધી ગોળ રીંગ જેવું કાવું અને ઇડાંના સફેદીને દોહવીને તેની ઉપર લગાડી તે પર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં બધી રીંગને જરા છેટે છેટે ગોઠવીને મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં શીડી લાલ ભુંજવી. પછી આમે ચોપડીમાં આધસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવી તેને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી તે સુકાવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવી અને તે સુકાવને કાઢીને તેની ઉપર તેજદાર લાલ રંગની જેલીનાં છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકવાં. પદ પેસ્ટ પાઇનાની ઉપર મુજબ રીંગ બનાવવાને બદલે ગમે તો આમે વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ ટાટનો છાપેલો છે તેની ઉપલા રીતે રીંગ બનાવીને એજ રીતે તૈયાર કરવી.

બીસ્કીટ આરાફ્ટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોણું માખણ શેર ૧૧, સોજો આરાફ્ટ તથા દલેલી ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૨, સાટા માટે બીજો આટો ૫૫ મુજબ.

આટો ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. માખણને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં છુંટી ઘણું નરમ કરી ઇડાંને રકાખીમાં ભજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવી પતળાં કરી માડે તે મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન માડે બરાબર મેળાને બોલમાંથી કાઢી સારુકાની ગુંદી પાટીયાં અથવા સાફ ટેબલ ઉપર જરા સાટો છાટી તેની ઉપર એક ઇંચના ત્રાંજા ભાગ જેટલું બહુ વણી ગોળ બીસ્કીટ કટર અથવા ગ્લાસવડે ગોળ બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ ઓટમીલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૭ા, ભરડેલા ઓટમીલ તથા સોજી માખણ દરેક તોળા ૭ા, તાજી ઇંડું ૧, સોદાઆઈક્રાઈ સપાટ ભરેલી ચમચી ૭ા, સાટા માટે ખીજો આટો તથા લગાડવા માટે ખીજી માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ડાળે નહી તેમ સેકી સુકો કરી પાટીયાં ઉપર નાખી તેમાં સોદા તથા ઓટમીલ ભીળી માખણને તાવી માટે તેને સારીકાની મેળવી ઇંડાને ભાંજી તેમાં નાનો એક ચમચો ભરી ઇંડું પાણી રેડી આવના કાંટાવડે સારીકાની દાહવીને પછી અંદર એ ખપતું ભીળીને આટો બાંધવો. ત્યારબાદ પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી વેલણને પણ સાટો લગાડીને ઘણુંજ પતળું વણી પતળા કીનારીનાં તંબલરને પણ આટો લગાડીને તે કીનારીથી ગોલ ખીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠામાં ભુંજવું.

ખીસ્કીટ કરાકરી.

આખે વીવીધ વાંનીમાં બટ ખીસ્કીટ નવસારીની છાપેલી છે તે મુજબની આટાની મેળવણી તૈયાર કરવી અથવા ખીસ્કીટ બટર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની આટાની મેળવણી બનાવી શીંગર ખીસ્કીટ જેટલો જાદો અને આસરે આઠેક ઇંચ લાંબો સફાઈદાર ગોલ વીટો હથેલીવડે પાટીયાં ઉપર વણીને તેના બેઉ છેડાને પાણી લગાડીને બેમાલુમ અકેક સાથે વલગાવીને જોડી લઈ તેનાં ગોલ વલ્લાં, ડાયમંડ, કેક અથવા ઇંચેજી આઠના આંકડાની કાની યા એવાજ ખીજા કોઈ પણ આકારની કરાકરી બનાવી એજ બેઉ બટર ખીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ રાખ્યા પછી તેજ રીતે ભુંજવી. પણ ખીસ્કીટ કરતાં એ કરાકરી પતળા હોવાથી જલદી ભુંજશે.

ખીસ્કીટ કાર્નરોક્સ સોલ્યુબલ પુડી.

કાર્નરીક્સ કુડ તથા હુંદલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, સોજી માખણ ખપ મુજબ.

ખાંડને કુડમાં ભેળા તેમાં હઠી તોળા માખણ મેળવી જરા ઠંડાં પાણીથી કઠણ આટો બાંધી તેની લપેટી નેટલી બાર ગોળાએ કરીને હથેલી ઉપરજ એની રૂપ્યા નેટલી મોટી ખીસ્કીટ થાપી ભુંજવાનાં પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે ખીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં યા તંદુરમાં ભુજવી અથવા થાળીમાં મુકીને તેની ઉપર ખીજ થાળા ઢાકી તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા ધંગાર મુકીને ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ ભુંજતાં પંથરાધને નાની પુરી નેટલી થયે. એ ખીસ્કીટ સીક માણસને તેમજ બચ્ચાંને આપવી.

ખીસ્કીટ કીમ.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૧૦, ઓરેંજના વેલાતી મુકા મુરખ્યાના ઘણાજ ખારીક કાપેલા કટકા તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, સાટા માટે ખીજો આટો ૫૫ મુજબ.

આટાને ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ટેબલપર નાખી તેમાં માખણ મેળવીને પછી વચમાં ખાડો પાડી ઇંડાં ભાંજીને પછી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે એ નાખી મુરખ્યો તથા ખાંડ ભેળી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધી હથેલીપર જરા સાટો લઇને નાનાં ખાટાં લીંચુ નેટલા ગોળા કરી તેને સરખા દાખીને ચપટા કરવા અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ધીમી ભટ્ટીમાં ભુંજવી. ગમે તો શુંદતી વખત માહે લીંચુનું એસેન્સ એક ચમચી ભેળવું.

ખીસ્કીટ ખારી.

મીઠના પહેલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટાને આળા તેમાં ખારીક વાટેલું નીમક સવા તોળો અને વધારે ખારી પસંદ હોય તો દોઢ તોળો તથા કઠણ માખણ પાંચ તોળા ભેળી આએ વીવીધ વાંનીમાં ૫૬ પેસ્ટ પાકનો બનાવવા છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પણ માખણનો બનાવી તેના કરતાં કટકા મોટા કાપીને તે અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવી ઢગળો કરીને તેનો અડધી ઇંચ અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ નેટલો બંદો રાટલો તેમાંજ લપેલી રીતે અવારનવાર ઉપરનો ભાગ હેઠે આવે તેમ ફરવ્યા કરીને વણવે.

અને ખીસ્કીટ કટર અથવા ઘણી પતળા કીનરીનાં લીકરગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપી ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં કકરી અને ઉપરથી પેરી બદામી રંગની ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ માટે ચરખી અથવા ધી નો ફસ્ટ કરવો નહી.

ખીસ્કીટ ખીરી દહોની.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજુ કઠણ ચીકાસવાળું ધી શેગ ૦૧, Brown & Polson's Paisley Flour તથા ખારીક વાટેલું નીમક દરેક તોળો ૧૧, સોજુ કઠણ દહી તથા લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી તેમાં ધી નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળાને પછી નીમક નાખી આટામાં બેઉ સારીકાની મેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખી અપતું અપતું દહી નાખી સેજ કઠણ આટો બાંધી દસેક મીનીટ ખુબ તરેહ ગુંદયા પછી આટાને પાંચરી ઘાહોળો કરીને પછી પેસ્તી ફ્લોઅરને વાટી તેમા કગરસ હોય તે ભાંજને પાઉદર જેવો કરી આટાની ઉપર ભભરાવી ખીજ દસેક મીનીટ એમજ ગુંદવો. ત્યારબાદ હથેલીપર જગ સાટો લઈ આટાના વચલાં ખાટા લીંબુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી હથેલી ઉપરજ તેની સફાઈદાર ગોળ અડધી ઇંચ જાદી ખીસ્કીટ થાપી એમજ રાખવી અથવા પાટીયાંની ઉપર મેલી વચોવચમાં આ ગોઠો ખોસીને આરપાર સરખો ગોળ ખાડો પાડી સફાઈથી સરખી રીંગ જેવી ખીસ્કીટ કરવી અને આએ વીવીધ વાનીમાં ખીસ્કીટ બટર નવસારીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ થી લગાડેલાં પત્રમાં અથવા ખુનચામાં અડધી ઇંચ જેટલી અકેકથી દુર ખીસ્કીટ મુકી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે સોનેરી રંગની કકરી ભુંજવી, લાલ કરવી નહી પણ એ ખીસ્કીટ ઘણી જલદી ભુંજાય છે, નવસારીની ખીસ્કીટમાં લખ્યા જેટલો વખત એને લાગતો નથી. પેજલી ફ્લોઅર નહી હોય તો તેને બદલે સોદ.બાઈકામ્ ૦૧ તોળો વાટીને નાખવો. એ ખીસ્કીટ ઘણી સારી લાગે છે.

ખીસ્કીટ ચીજ

ઉપર ખીસ્કીટ ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ આટાનો અડધી ઇંચ જાદો પફ પેસ્ટ વણવો અને પેલાતી

પનીરને જ્યક્ષણની ખમણીથી ખમણીને તે પંદર તોળા લઈ એ વણેલા પક પેસ્ટના સરખા અડધા ભાગ ઉપર બધે એક સરખો ભભનાવી બાકી રહેલા અડધા પક પેસ્ટને ઉપર વાળી લઈને પછી એક ધમના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા અડધી ધમ જાડું સફાઈથી સરખું વણીને ખીસ્કીટ કરૂં. અથવા બારીક કીનારીનાં ઝલાસવડે ખીસ્કીટ કાપવી અને લુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી ખીજાને પડ છુટાં પડે તેમ ગરમ ભટ્ટીમાં બરાબર કકરી લુંજવી. એ ખીસ્કીટ મજાહની લાગે છે.

ખીસ્કીટ ચીજ ૨ જી.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ધઉનો આટો; સોજી કહણ માખણ તથા જ્યક્ષણની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક તોળા ૫, તાજાં ૧ ઇંડાંની દાળ, લીંબુનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૦, દલેલાં મરી તથા વાટેલું નીમક દરેક ચમચી ૧, સારા માટે ખીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને માળા સેકીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન બરાબર ભેળા પાટીયાંની ઉપર સેજ સાટો છાંટી એક ધમના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ખીસ્કીટ કરૂં અથવા બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપી લુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી મધ્યમ ભટ્ટી મા તંદુરમાં લુંજવી. એ ખીસ્કીટનો ટેસ્ટ ધણે સારો થાય છે.

ખીસ્કીટ ચોકોલેટ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧૧૧, નવી બદામની ખીજ રતલ ૧, ચોકોલેટનો લુકો તોળા ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૨૦.

આએ ચોખડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘણીજ બારીક પીસી તેમાં એક ઇંડાંની સફેદી ભેળા નરમ કરીને પછી ખાંડ મેળવી બાકી રહેલી એક ઇંડાંની સફેદી નાખીને પછી બેઉ ઍસેન્સને ચોકોલેટમાં ભેળીને બધો સામાન બરાબર મેળવવો. પછી બેની સોપારી જેટલી ગોળાઓ કરી તેને ઠંડું પાણી જરા લગાડીને ઠંડી ભટ્ટીમાં સુકવવી.

બીસ્કોટ ચોકોલેટ ૨ જી.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૭, સોજી માખણ રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો તથા ચોખ્ખો આટો દરેક તોળા ૭૧, ચોકોલેટનો લુકો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૨૦, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

બેક આટને ચાળી ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરવાં. પછી માખણને ઘુંટી નરમ કરી તેમાં ૦૧ રતલ ખાંડ, ઇંડાં તથા બેકીંગ પાઉદર ભેળીને એ બધું આટામાં મેળવી ગુંદીને જરૂર પડે તો જરા સાટો છાંટી અડધી ઇંચ જાડું વણી જુદાં જુદાં આકારનાં બીસ્કીટ કરવડે કાપી ભુંજવાનાં પત્રામાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી થા તંદુરમાં શીકી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી બાકી રહેલા સામાનને કલકલાળા તપેલીમાં ચોકોલેટ સાથે ભેળી નરમ થાય તેટલું પાણી એમાં મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુટવું અને ઘટ થાયને ઍસેન્સ ભેળીને ઉતારી કુકું થાયને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડવું.

બીસ્કીટ ચોખાના આટાની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; દલેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

બેક આટાને ચાળી ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી આટામાં મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગુંદીને આટો બાંધી ઉપર બીસ્કીટ ચોકોલેટની ૨ જી માં લખ્યા મુજબ વણી તેજ રીતે બીસ્કીટ કાપીને તેમજ મધ્યમ ભઠ્ઠી થા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ જડજસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, ખોખરી કાઢેલી કેરવેસીદ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, શાકરીયા ખાંડ ૫૫ મુજબ.

આટાને ઘાં નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટાવડે બરાબર દાહવીને તેમાં છુદેલી ખાંડ ભિળા આટામાં એ તથા બાકીનો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સફેદ ડાઝ કાગજ પાંચરીને તેના ઉપર ચમચાથી છુટી છુટી મેળવણી નાખીને પછી તેની ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં દસ મીનીટ ભુંજવી.

બીસ્કીટ જમ.

ચાળેલો મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, છુદેલી ખાંડ તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૦, તાજુ ઇંડું ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઇકાચ બે આનીનાં અડધાં વજનનો, રાજબેરી જમ ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને આટામાં સારીકાની મેળવી ઘણું સુકું લાગે તો વણાય તેવું જરા કઠણ કરવા માટે સેજ દુધ નાખી યુંદીને બાંધી ઘટે તોજ સેજ સાટો પાટીયાં ઉપર છાંટીને સફાઇથી અડધી ઇંચ જાડું વણી ગોળ સાદાં બીસ્કીટ કટર અથવા પતળા ધારનાં નાનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સેજ છુટી છુટી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી કાઢીને તેમાંની અડધી બીસ્કીટનાં હેઠનાં પડની ઉપર થોડી થોડી જામ ચોપડી બાકી રહેલી અડધી બીસ્કીટને તેલાં જામ ચોપડેલાં બીસ્કીટનાં પડ સાથે પછવાડેના પડથી વળગાવવી.

બીસ્કીટ તજની.

દલેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, પાઉદર જેવી બારીક છુદેલી તજ તોળા ૨૦, ઝંડી અથવા રમ દારૂ વાઇનગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાળે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી અકેક પછી બાકીનો બધો સામાન ભિળા પાણીથી આટો બાંધીને સારીકાની યુંદવો અને પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર પતળો વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની કાપી

ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર મેળા ગરમ લઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી, એ બીસ્કીટનો ટ્રેસ્ટ સારો થાય છે.

બીસ્કીટ ડાયમંડ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા નેટલોજ સામાન લખ તેમાં લખેલી રીતે પણ તેના કરતાં એ આટાને ઘણું કઠણ બાંધી ગુંદીને તેજ પ્રમાણે વણી માખણ ચોપડી કટક કાપીને અકેક પર કટક મુકીને પછી તેજ રીતે પણ એક ધૂંચના ત્રીજા ભાગ નેટલું એને જાડું સફાઈથી વણવું. પછી એ ધૂંચ નેટલી બીસ્કીટ થાય તેટલી બધી મજાહની સરખી ડાયમંડ આકારની બીસ્કીટ દારદાર છરીવડે કાપવી. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈમાં પુરવું થી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મેળવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખી કઢાઈમાં પાશે પાઈ સમાય તેટલી બીસ્કીટ મુકી હેઠેનું પડ કકરું શીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની અમથ કાઢી લેવી. એ બીસ્કીટ મીઠી કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રોળ ખારાં તથા મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અમથે યા કેસર નાખેલો પણ તેના કરતાં એવડો શીરો બનાવવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પણ નીમક નાખ્યા વગર અમથીજ ડાયમંડ બીસ્કીટ બનાવી તળીને કાઢી લેવી અને શીરો કડા થયો હોય તે પાછો જરા ગરમ કરીને તેમાં બીસ્કીટ નાખી શીરો પીચે પછ જરા વારે કાઢી લેવી. માહે ઘણું વાર રાખવી નહી તેથી તદ્દ પાચી થઈ જશે.

બીસ્કીટ દ્રોપ્સ.

સોજ મેદા ખાંડ શેર ગા, મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંને આટો તોળા ૧૫, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળા ૨૫, તાજા ઇડાં ૧૦ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, ઘણું સોજો ગોલા અમંચી ૧.

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાવાના કાંટાવડે દાળ ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કઠ ચઢાવી બેઉ બેળીને તેમાં ખાંડ મેળા જરા જરા કરી માહે બધો આટો બરાબર બેળી કેરવેસીદ તથા ગોલા

નાખવો અને વેફર પેપરને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર પાંચરી તેની ઉપર અકેક ચમચી ભરી એ મેળવણીને છુટ્ટી છુટ્ટી મેળી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે.

બીસ્કીટ દોવર.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, સોજ મેદા ખાંડ તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક ચેર ૦૧, છુંદેલું અવકળ તોજો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨, સાટા માટે બીજો આટો અષ મુજબ.

ડાળે નહીં તેમ આટાને સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણ ફક્ ચઢાવી માખણને ઘુંટી ઘણું નરમ કરીને દાળ તથા સફેદીમાં મેળવીને પછી એમાં બાકીનો બધો સામાન ભળી ઘુંટીને આટો બાંધવો. પછી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટીને પતળું વણી ગોળ બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીતારીનાં ગ્લાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં સાફ પત્રાં ઉપર મુકીને ઘીમાં ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની લાગે છે.

બીસ્કીટ નાળીયેરની.

સોજાં નાળીયેરને બારીક દાંતાની ખમણીયા બધું સફેદ ખમણેલું નાળીયેર તથા દહેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ.

નાળીયેરમાં ખાંડ ભળી તેમાં અપતી અપતી સફેદી નાંખી ખુબ મેળવીને કઠણ કરી ભુંજવાનાં પત્રામાં વેફર પેપર પાંચરી તેની ઉપર અકેક ચમચી જોટલી મેળવણીને ખાવાના કાંટાવડે મુકીને તેનો પડારોડો આકાર કરી ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સુકવવી, પણ સેજબી લાલ થવા દેવી નહીં.

બીસ્કીટ નાળીયેરની ૨ જી.

ઉપર પેહલી નાળીયેરની બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ ખમણેલું નાળીયેર તોજા ૧૫, દહેલી ખાંડ તોજા ૧૨૧, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોજા ૩૧૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી.

સફેદીને કઠણ કદ અઢાવી નાળાયેરને ચુલા આગલ મેળી તેમાં સફેદી ભેળાને પછી ખાંડ તથા કૌનકેલ્લાઅર મેળવવુ અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર વેફર પેપર પાંચરી તેમાં છેટે છેટે અફેક નાનો અમચો ભરી એ મેળવણી મુકીને ઠંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ નેપદસ.

મીલનો ખડેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં દ ઇડાની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, સાઠા માટે બીજો આટો તથા ઘણો સોજો ગોલાખ અપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી સફેદીને કઠણ કદ અઢાવી એમાં બધો સામાન ભેળા વણાય તેવું કરવા અપનો અપનો ગોલાખ નાંખીને કઠણ આટો બાંધવો. પછી સાટો છાટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી ખીસ્કીટ કટરથી અથવા બારીક કાનારીના ઝલાસવડે ખીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

ખીસ્કીટ પટેટાની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેટા બુંજેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે માટા સોજા પટેટાને બુંજી અંદરનો ગર અમચાવડે કાઢીને તે ા રતલ લેવા અને તેને પોટેટો મેશરથી અથવા ત્રાંબાની કલધ ભરેલા આળણીમાથી છાંડી કાઢવું અને તાજાં આઠ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી તે પટેટામાં ભેળી બારીક છુંદીને આળેલી અડધો રતલ ખાંડ તથા ઘણોજ બારીક કાપેલો ઑરેંજનો વેલાલી સુકો મુરખો એ તોજા ભેળાને પછી છેલ્લે આઠ ઇડાંની સફેદીને કઠણ કદ અઢાવી તે ભેળવી. પણ આએ રીતે મેળવણી તૈયાર થાય તે આગમચ જદાં સફેદ કોરા કાગળના નાના ચોરસ દાખડા બનાવી લાહીથી વળગારીને તૈયાર કરી ઉપરથી ઉંઘાડા રાખવા અને તેની અંદર થોડું સોજું સેલેડ આપલ લગાડીને આએ પટેટાની મેળવણીથી અડધા ભરી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજીને ચરણ પડે તો ખીસ્કીટની ઉપર નજદાર લાલ રંગની ઝલી જગ ચુકવી.

બીસ્કોટ પસતાંની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોળાં નવાં લાળેલાં પસ્તાં રતલ ૦૧, તાજાં ૧૦ ઇંડાંની દાળ, વેનીલા એસન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ તથા સાટા માટે બીજો આટો અપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલી ઘણાંજ બારીક છુંદી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાવડે ખુબ દોહવીને માહે તે ભિળાને પછી બાકીને બીજો સામાન એમાં બરાબર મેળવવો. પછી સેજ સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જડું વણી ગોળ બીસ્કોટ કટરથી અથવા બારીક કીનારીનાં લીકરગલાસથી બીસ્કોટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કોટ ફીંગર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧૧, દલેલી ખાંડ તથા સોળું માખણ દરેક રતલ ૦૧, દુધ અપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણ તથા ખાંડ બરાબર ભિળાંને પછી અપત્રું અપત્રું દુધ નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને નાનાં ખાટાં લાંબુ જેટલા બધા સગા ગોળ ગોળા કરી પાટીયાંની ઉપર મુકીને હાથની હથેલીવડે વણીને હાથના આંગળાં જેટલી લાંબી બીસ્કોટ કરવી. પછી ભુંજવાના પત્રાં ઉપર મુકી ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કોટ ફુટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદલી સોળાં ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, કેસ્ટર શુગર; માખણ તથા તાજાં રાજમરી અથવા સ્નાયમરી અપ મુજબ.

ડાળે નહી તેમ આટાને સેકીને સુકો કરવો. પછી બે ઇંડાંની દાળને છુંદલી ખાંડ સાથે સારીકાની મેળવીને તેમાં આટો તથા આખું એક ઇંડું ભેળા બે ચમચી ભરી નીમક નાખીને છેલ્લે બાકી રહેલી બે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કઠ મદાવીને તે ભેળા

લુંજવાનાં પત્રાને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણીને પોણી ધંચ જેટલી જાદી પાથરી મધ્યમ લઠ્ઠીમાં લુંજીને ઠંડી થાય ત્યારે લાંબા આકારની બીસ્કીટ કાપવી અને થોડી રાજગેરી યા ચૌબેરીને ભચડીને કલ્ક લેલી ગ્રીણાં આંધરની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં કેસ્ટર શુગર ભેળી કઢણ કરીને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી ઠંડી લઠ્ઠીમાં મુકીને સુકવવી.

બીસ્કીટ બટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦૦, મીલનો પહેલા નંબરનો ઝીણો રવો તથા સોણું કઢણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, પદરખાંનાં તદન તાણું હોપ્સનું ખમીર તોળા ૫, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળો ૧૦૦, લગાડવા માટે બીણું માખણ ખપ મુજબ.

રવાને ચાળવો અને આટાને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી બેઉ ભેળીને તેમાં ખમીરને સારીકાની મેળવી બાકીનો સામાન ભેળી ખપ પડે તો જરા પાણી લઈ કઢણ આટો બાધી લગલગ પોણે કલાક સુધી ખુબ તરેહ ગુંદો ઉપર કપડું ઢાંકીને આંમે વીવીધ વાંનીમાં પાંઉ બનાવવાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉંચવાળી જગ્યામાં રહેવા દઈ તેજ પ્રમાણે તૈયાર થાયને જેટલી નાની માટી બીસ્કીટ બનાવવી હોય તેટલા સફાઈદાર ગોળ વીટા કરી છરીવડે તેની બધી એક સરખી કાતરીએ કાપી લુંજવાનાં પત્રાને જરા માખણ લગાડી તેમાં બીસ્કીટના કાપેલા છેડા ઉપર હેઠે રહે તેમ છુટી છુટી મુકીને મધ્યમ લઠ્ઠી યા તડુરમાં કકરી બુંજવી.

બીસ્કીટ બટર નવસારીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલા નંબરનો બારીક રવો દરેક રતલ ૧૦૦, ઘણું સોણું પણ ચીકાસવાળું ઘી રતલ ૦૧, મેદા આંડ તથા સોણું માખણ દરેક તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧૦૦, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળો ૧૦૦, ઘણી સોણ ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડી પાઈટ ૧, તાણુ ધડું ૧.

આટાને ચાળી ડાળે નહી તેમ સેકી સુકો કરી રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તેના તણુ ભાગ કરી બે ભાગ ગુદા રાખ્યા અને એક

ભાગમાં ખાંડ તથા ઈંડું બરાબર મેળવી થોડી તાડી નાખી પંદર વીસ મીનીટ ગુંદીને ઘણુંજ પોચું લાછી જેવું કરી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટા સોજાં કોડીનાં વાસણમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે આખી રાત ગરમ જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી સહવારના બાકી રહેલાં એ ભાગ રવા તથા આટામાં એ ખમીરને બરાબર મેળવી તેમાં કંરવેસીદ, નીમક તથા સાન તોળા ધી બેળી ઉપરની પાણી જેવી તાડી હોય તેને જુદી કાઢીને હેઠેના કરાને અપતો અપતો માહે નાખી કઠણ બાંધી લગલગ પોણું કલાક સુધી ખુબ ગુંદીને બાકી રહેલાં ધીમાંથી ખીસ્કીટ ભુંજવાનાં સોજાં પત્રાંને અડધું લગાડવું અને ઉપેલીને જરા ધી ચોપડી એ બાધેલા આટામાંથી નાનાં આટા લીંટુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને તે અકેક સાથે અથડે તેમ નહીં પણ બંને ઇંચને અંતરે છુટા છુટા પત્રાંની ઉપર મુકવા. કારણ પાચે પાચે હોય છે તો ભુંજતાં ખીસ્કીટ ખીજીને પછી અકેક સાથે વળગી જાય છે. તે પછી ઉપર કપડું ઢાંકી બબરચીખાનામાં ઉકવાળી જગ્યામાં સાડા ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ બાકી રહેલાં ધીને ખીસ્કીટની ઉપર ચોપડીને મધ્યમ ભટ્ટામાં પીળા શીકા રંગની કકરી ખીસ્કીટ બુજીને ગરમ હોય તેટલાંજ ઉપર માખણ ચોપડવું. ગમે તો નવટાંક સોજા બદામની બીજને છોલીને બારીક સ્વાદસ કાપી ખીસ્કીટનો આટો ગુંદ્યા પછી માહે તે મેળવી. ખીસ્કીટ તંદુરમાં ભુંજવી હોય તો ગોળ પત્રામાં અથવા તદ્દનજ સપાટ તળીયાંની ત્રાંયાની કલહ ભરેલી યાળીમાં ઉપર લખેલી રીતે ખીસ્કીટ બનાવી ખમીર ચઢવા માટે તેમાં મુકીને રહેવા દીધા પછી જ્યારે ખમીર ચઢી ખીજીને તૈયાર થાય ભારે તંદુરમાં થોડી રેતી પાથરી તેને ચુલે માટે બળને મુકી ઢાંકણ ઉપર ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગાર સળગાવીને તંદુર બરાબર ગરમ થાય ત્યારે બળતુ કાઢી નાખી હેઠે ઘણાજ સેજ ઇંગાર રાખી ઉપર પુરતા ઇંગાર રહેવા દઈ ઉપર લખ્યા મુજબ ખીસ્કીટને ધી ચોપડીને યાળીને તંદુરમાં મેલી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરી તંદુરમાં ભુંજતા લગલગ સડત્રણથી ચાર કલાક લાગે છે. તંદુર નહીં હોય તો ઉપર મુજબ ત્રાંયાના ખુનચામાં ખીસ્કીટ મેલી ખીલે પછી ચુલા ઉપર તો પુરતો તાપ લાગી થકે નહીં માટે હેઠે ભોંય ઉપર ચાર ઇંટ અથવા

નળીયાંને છુટાં છુટાં સરખાં ગોઠવીને મુકી તેની વચ્ચમાં રાખ્ય પાંચરી સળગાવેલા કોલસાને તેમાં છુટા છુટા ધણાજ થોડા મુકવા અને ઇંટ યા નળીયાંની ઉપર ખીસ્કીટ ભરેલો ખુનચો ગોઠવીને સરખો મુકી તેની ઉપર ખીજો કલકલિળો ખુનચો ઉઘટો ઢાંકીને તેની ઉપર વધારે ઇંગાર રાખી તપાસ્તાં રહેવું અને ખીસ્કીટ હેઠથી પીળા રંગની થવા આવેને હેઠના ઇંગાર તદ્દન કાઢી નાખી લાલ થવા દેવી નહી. પણ ઉપરના ઇંગાર યુગ્મતા જાય તેમ થોડા કોલસા મુકીને વીજનતાં રહી ધણી તજવીજ રાખી ખીસ્કીટ બરાબર કકરી ભુંજવી. એકદમ ધગધગતા ઇંગાર ઉપર મેલીયાથી ખીસ્કીટ ત્યાંથી લાલ થઇ જશે અથવા ડાઘ જશે અને અંદરથી તે કાચી નરમ રહેશે તેટલા માટે તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ ભુંજતી વેળા વારંવાર ઉપરનો ખુનચો ઉંઘાડયા કરવો નહી, તેથી માહેલી વરાળ બાહર નીકળી જઈ ખીસ્કીટ કુલેલી રહેશે નહી પણ દબાઇને ખેસી જશે. આમે ખીસ્કીટ ધણી સારી થાય છે. બનતાં સુધી તે એ ખીસ્કીટને ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવી. પણ ભુંજયા પછી એ ખીસ્કીટ પહેલે અંદરથી પાંકેનીકાની નરમ રહેશે, તેને કકરી થવા માટે પાછી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મુકવી જોઇયે. પણ ભઠ્ઠીમાં નહીજ બને તે પછી તંદુરમાં યા ખુનચામાં ભુંજવી, કારણ ભઠ્ઠીમાંજ ધણી સરસ ભુંજાય છે.

ખીસ્કીટ બદામની.

મીલનો પહેલાં નાંખરનો ખારીક સફેદ રવો; નવી બદામની ખીજ તથા દહેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧૦, તાજા ઇંડાં ૪, ગોલાબ તથા આટો અપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં ધણી ખારીક પીસ્વી. ઇંડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી સફેદ થાય ત્યાં સુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી એમાં ખાંડ મેળવી રવો બરાબર ભેળીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી અંદર બદામ મેળવી સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ભેળા બધું બરાબર એકસ કરીને કોડીનાં વાસણમાં બાર કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ હથેલીને ગોલાબ લગાડી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા એ મેળવણીના ગોળા કરી દાખીને ચપટા કરી સોજા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં જરા આટો ભભરાવી તેમાં ગોઠવીને મુકી

નવા બુતારાની સળીના કટકાથી ઉપર કાંઈ નકશી અથવા ઝીણી ચોકડી પડે તેમ ઉપર દાખીને પછી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી, પણ લાલ થવા દેવી નહીં.

બીસ્કીટ બેન્જર્સ કુડની.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ કાનરીક્સ કુડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તે કુડને બદલે આમ્મે કુડ લખેને તેજ રીતે એની બીસ્કીટ બનાવવી. એ બીસ્કીટ સીક માણસ તેમજ બચ્ચાંને માટે હલકી છે અને એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે.

બીસ્કીટ બાર્લીના આટાની.

Robinson's Patent Barley આટો; માખણ; છુદેલી આડ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, તાજાં ઘઉં ૮, સાદાઆઈક્રાઈ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ઘઉંના આટાને ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો અને માખણમાં ખાંડ ભેળી તેમાં આટો અને પછી બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું થણી બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં ઝલાસવડે ગોળ બીસ્કીટ કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી સફેદ ભુંજવી.

બીસ્કીટ મીલ્ક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોણુ કઠણ માખણ રતલ ૦, સોણું તાણું દુધ ચેર ૦, સારા માટે બીજો આટો ૫૫ મુજબ.

આટો ને ચાળી ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી દુધને કકરો પાડી ઉતારીને તેમાં માખણ પીગળાવીને આટામાં રેડી આટો બાંધીને ખુબ ગુંદવો. જેમ કરતાં આટો કઠણ રહે તે બીજું જરા દુધ નાખવું. સારા બાદ ટેબલ યા પાટીયાંપર જરા સાટો છાંટી ઘણુંજ પાણું વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ યૉર્કશીયર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી ૧૫૫ રતલ ૦૧, સોદાબાઈકર્ષ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર ટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડુ ૧, ઘાડી છાસ ૧૫ મુજબ.

આટાને ડાબે નહીં તેમ સેકાને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ઇંજી ખાવાના કાંટાવડે સારીકાની દોહવીને આટામાં મેળવ્યા જી આકીનો બીજો બધો સામાન બરાબર ભિળી ખપતી ખપતી ૧૫ નાખી પોચો જોવો આટો બાંધીને ખુબ ગુંદવો પછી જરા સાટો ડ્રી ૦૧ ઇંચ જાડું વણી બીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી વુર્ત મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બુંજવી.

બીસ્કીટ રૉક.

સોજી બદામની બીજ તોળા ૩, સુકો ઑરેંજનો વેલાતી ૨૫૫૦ તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૨૫, કડવી બદામ ૧૦૧ ૧, તાજાં ૩ ઇંડાંની સફેદી. બેઉ બદામને છોલીને ઘણી ટીક છુંદવી. મુખ્યાને ઘણું બારીક કાપવો. ઇંડાંની સફેદીને ૧૫ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર ભિળી બુંજવાનાં ત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક નાનો ચમચો ટીકને આઘે મેળવણી મેલી ઇંડી ભટ્ટી યા તંદુરમાં બદામી ગની બુંજવી.

બીસ્કીટ વૈનીલા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, કડણ માખણ તથા કન્ટ દગા ૫૫ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, વૈનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉદર ૫૫૦૦ ભરેલી ચમચી ૧, અથવા સોદાબાઈકર્ષ ચમચી ૨, ૧૮૧ માટે બીજો આટો ૫૫ મુજબ.

આટાને ડાબે નહીં તેમ સેકાને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર દોહવાં. કન્ટને સાફ કરી પોષ ગુછી રડી કરીને તેની ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં બરમાટવી. પછી

માખણને ઘુંટી તેમાં જરા જગ કરી બધી ખાંડ મેળવી ઇડાં, દરાખ તથા વેનીલા ભેળા છેલ્લે આટામા બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા મેળવીને પછી બધો સામાન સાથે ભેળાને હથેલીની ઉપર પુરતો સાટો લઈ તેની ઉપર આખે મેળવણીની ઝીણી ગોળાએ સફાઈથી કરીને હથેલી ઉપરજ થાપવી અથવા ટેબલપર સાટો નાખી તેની ઉપર એક ઇંચના પાંચમાં ભાગ જેટલું પતળું વણી ખીસ્કીટ કરે અથવા પતળા કીનારીનાં ગ્લાસવડે ખીસ્કીટ કાપી છુંજવાના પત્રામાં આટો ભભરાવી તેમાં સુકી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બુંજવી, એ ખીસ્કીટ ઘણી મજાહતી વેલાતી જેવી થાય છે.

ખીસ્કીટ વેનીશ્યન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોણું કઠણ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, ઝંડી લીકગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબેરી જામ અથવા ખીજ કોષ્ઠ સોણ જામ તથા આઈસીંગ ખાંડની સફેદ તથા ગોલાખી રંગની બનાવેલી તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક મોટાં બોલ યા તદ્દન કલ્ક ભરેલો તપેલીમાં ઇડાંની દાળને ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે તે ભેળી ઝંડી રેડી માખણને પીગળાવી તે તથા ખાંડ મેળવીને પછી બધો આટો જરા જરા કરી અંદર બરાબર ભેળીને લાકડાંનાં સોટાવડે ખુબ તરેહ મેળવી કીનારીવાળાં છુંજવાનાં સાફ પત્રાં યા સોણ કલ્ક ભરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ૦૧ ઇંચ જેટલી પતળા એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં છુંજવું અને ઠંડું થાયને ડાયમંડ આકારના ચાર ઇંચના કટકા કાપીને ધારદાર ચાલતી છરીવડે વચમાંથી સરખા એ ભાગમાં ચીરીને પછી કાપેલા ભાગની ઉપર જામ ચોપડવી. પછી કાપેલી તરફથી બેઉ કટકાને પાછા સાથે બેડીને એ રીતે બધા કટકા આપ્યા કીધા પછી અડધી ખીસ્કીટની ઉપર સફેદ અને અડધીની ઉપર ગોલાખી આઈસીંગ ૦૧ ઇંચ જેટલી સફાઈથી પાંચરી તે સુકાવા માટે પાછી ઠંડી ભટ્ટી યા તંદુરમાં મુકવી.

બીસ્કોટ વોટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, સોજું માખણુ તોળો ૧૧, દેરીની દુધની કઠણુ કીમ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

આટાને ડાબે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી વણાય તેવો કઠણુ જરા ઠંડું પાણી નાખીને બાંધીને પછી તેની ઉપર વેળણુ થોડી થોડીને ખુબ ફેળવવો. પછી ટેબલ ચા પાટીયાં ઉપર બાંધે જરા આટો છાંટીને તેની ઉપર વેફર જેવો પતળો વણી ગોળ બીસ્કીટ કટર અથવા બારીક કીનારીનાં વાઈન ઝલાસવડે બીસ્કીટ કાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટા અથવા કાંમરીની ચીપવડે ઉંચકીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર સુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ સવાદીત્વ રંગાન.

તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩૦, રંગ આઈસક્રીમનો ટીપાં ૧૫, સોજા સફેદ મેદા ખાંડ તથા માખણુ બપ મુજબ.

ઇંડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં ઍસેન્સ નાખી અકેક ચમચી કરી બધી ખાંડ માટે મેળવીને બાંધેલા આઠા જેવું કઠણુ કરી તેના બે ભાગ કરી એક સફેદ રાખી બીજામાં રંગ ભિળવો અને સફેદ જાદાં કોરાં કાંગજને માખણુ લગાડી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સુકીને તેમાં બેઉ જાતની મેળવણી છેટે છેટે સોપારી જેટલી મેળીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા સુકવી અને બીસ્કીટનો રંગ બદલાઈને ખુદ્દો થાયને કાઢવી.

બીસ્કીટ સ્વીસખરી પુણાની.

મીલનો તાજે પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, ઘણુંજ કઠણુ સોજું માખણુ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૨. સોદાબાઈકાઈ તોળો ૧૧, દુધ તથા સાટ માટે બાંધે આટો બપ મુજબ.

આટાને ઝાળે તેમ સેકી બરાબર સુકો કરવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરી માખણ સાથે મેળવીને તેમાં થોડી થોડી કરી બધી ખાંડ ભિળાને આટામાં સોદા મેળવીને પછી એજ રીતે બધા આટો જરા જરા કરીને માહે ભેળા વણાય તેવા કઠણ આટો બાંધવો. એમજ આટો તો બાંધાય છે પણ કદાચ ઘટે તોજ સેજ દુધ ભિળવું. પછી આટાના સરખા ચાર ભાગ કરી પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર જરા સાટો છાંટી અડેક ભાગને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જલદા વણી નક્શીનાં ખીસ્કીટ કટર અને તે નહી હોય તો પછી ખારીક કીનારીના ગ્લાસવરે ખીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ઘણા શીકા બદામી રંગની કકરી ભુંજવી. બધી ખીસ્કીટ કાપ્યા પછી તેની બેરદુખનો આટો વધે તે બધા એકઠો કરીને તેને પાછો વણી તેની ખીસ્કીટ કાપવી. એ ખીસ્કીટ ઘણી સરસ થાય છે.

ખીસ્કીટ સેવોય.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ગા, તાજાં ઇડાં ૬, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી આઝે ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કંઈ ચઢાવી બેડ ભિળાને તેમાં મેદા ખાંડ મેળવીને પછી માહે આટાને બરાબર ભેળવો. પછી બુજવાના પત્રામાં સફેદ કોર્ફ કાગળ પાંચરી તેની ઉપર અમચાવડે ચાર ઇંચ લાંબી અને બે ઇંચ પોહળી ખીસ્કીટ છેટે છેટે પાંચરીને રેડી તેની ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવી અને ઉપાડતી વેળા સાફ નરમ બ્રશને જરા પાણીમાં ભીજવીને ખીસ્કીટનાં કાગળની ઉપર પછવાડેથી ફેરવયાથી ખીસ્કીટ કાગળથી છુટી પડશે. એ ખીસ્કીટ લાલ થશે નહી. ઉપર લખેલા સામાનની ખીસ્કીટ દોઢ રતલ થાય છે અને એ ઘણી સારી લાગે છે.

બુકા ખારા કાળા તથા સફેદ.

બકરાના સફેદ બુકાની ઉપરની જાદી ચામડી કાઢી નાખી ગમે તેટલા નાના મોટા કટક કાપીને તે દોઢ રતલ લેવા. પણ એ બુકા

કોઈ વખત દર્દી બકરાના સારા હોતા નથી માટે બુકાના જરા કટકાને ચમટીમાં ચોળી જેવા તેની અંદર કાંકરી હોય તેવું ચમટીને લાગે તો તે બુકા સોજ નહીં હોવાથી કાઢી નાખવા, પણ તેમ નહીં લાગે તો તે બુકા સોજ જાણી આંચે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ જઈ નાખ્યા વગર મળાહતા સેજ દીળા જેવા ધી પર પકાવવા. પણ ચરવામાં એને ગોસ્તના જેટલો વખત લાગતો નથી માટે તેના કરતાં એમાં પાણી ઓછું નામ્વું. કાળા બુકા હોય તો તેની ઉપરની ચરખી કાઢવી નહીં. પણ તેની સાથેજ ઉભા યા આડા બંધે કટકા કાપીને તે એક રતલ લઈને ખારાં ગોસ્તનીજ કાની પણ જીવાં વગર સેજ દીળા જેવાજ એખી પકાવવા.

બુકા મસાલાના કાળા તથા સફેદ.

ઉપર બુકા ખારામાં લખ્યા મુજબના સફેદ અથવા કાળા બુકા તેટલાંજ વજનના લઈ તેજ રીતે કાપવા. પછી આંચે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પહેલાં અથવા ત્રીજાંમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બંધો સામાન લઈ તેજ રીતે પણ સેજ રસ સાયના એ બુકા પકાવવા અને એમાં પટેરા તથા ઝીણા કાંદા નોખવા નહીં, તેમજ સફેદ બુકામાં પાણી ઓછું નામ્વું.

બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની.

અડધો રતલ સોજ ચણાના આઠાને ચાળાને તેમાં બે તોળા ધીને બરાબર મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખારી બુન્ડી કરવી હોય તો અમથું વાટેલું નીમકજ એક તોળો ભેળવું, પણ મસાલાની કરવી હોય તો નીમક ઉપરાંત દલેલાં મરી તથા મરચાંની બુટી દરેક એક તોળો તથા દલેલી હળદ અડધો તોળો પણ ભેળવી અને એક પાઈટ એટલે ભરેલું બે પાથેર ઠંડું પાણી લઈ તેમાંથી જરા જરા કરી બધું પાણી અંદર ચમચાથી મેળવીને માહે સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી આંચે વીવીધ વાંતીમાં લાડવા નાળાયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દોઢ શેર ધીને મોટી કઢાઈમાં કકડાવીને તેમાંજ લખ્યા મુજબના ખારાથી ઉપર લખેલી બેમાંની જે એક મેળવણી તૈયાર કરી હોય તેની બુન્ડી પાકી પુર્ત બીજા ઝારાવડે કઢાઈમાંની

બુન્ડીને ફેસ્વ ફેસ્વ કરવી અને બધી બુન્ડી મળહની કકરી થાયને પેલા બીજા ઝારાથી કાઢી લઈ બાકી રહેલી મેળવણીની એજ રીતે બુન્ડી બનાવવી. બુન્ડી ઘણી બાલ તળવી નહીં.

બુન્ડી મીઠી સાદી તથા કેસર્યા.

ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની છાપેલી છે તેમાં લખેલા વજનના આઠામાં તેટલુંજ ધી મેળવીને એક કલાક રાખવું. પણ રાખ્યાને અરધા કલાક થાય પછી આપ્તે વીવીધ વાંતીમાં બાડવા નાળાયેરના આધારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શર ખાંડનો તેવોજ શીરો બનાવવો અને બુન્ડી સાદી મીઠી કરવી હોય તો આટો એમજ રાખવો, પણ કેસર્યા કરવી હેય તો આપ્તે વીવીધ વાંતીમાં સેફીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે પાંચ વાલ એટલે બે આનીનાં વજન જેટલી સોજ ખરી કેસરને સેફી વાટીને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને પછી શીરામાં મેળવી. ત્યાર બાદ આઠામાં ધી બેળાવાને એક કલાક થાય સારે ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાનીમાં લખ્યા જેટલું પાણી આપ્તે આઠામાં તેજ મુજબ બરાબર મેળવીને એજ બુન્ડીમાં લખ્યા મુજબ પણ આપ્તે મેળવણીની બુન્ડી તળાને કાઢ્યા પછી શીરામાં નાખવી અને જરા વારે શીરો પીચેને કાઢી લેવી, ઘણું વખત માહે રાખવી નહીં, તેથી બુન્ડી પોચી થઈ જશે.

બુમલા ખારા તાળ.

ઘણા મોટા તાળ બુમલા હોય તો તે ૬ અને જગ નાના હોય તો ૮, કાંદા શેર ૦, ધી તોળા ૫, સેજ ખોખરું કીધેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળા ૬, કાયમીર કુડી ૧૦ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧૦, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧૦, ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આપ્તે વીવીધ વાંતીમાં બુમલા તળેલા તાળ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ઘણા મોટાના બપે કટકા કાપવા અને જરા નાના હોય તેને આખાજ રાખી તેમાંજ લખેલે હિસાબે નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધોવા. કાયમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈને જરા ભડું જેવું કાપવું. લસણને છાલીને લૂકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છાલી

હુ દનાં પાડીને ભુકા જેવા કાપવા અને બધા જુમલા અકેકને અથડાવીને મુકાય તેટલા કલહ ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળી માહે જીરું, લસણ તથા ચોખ્ખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને જરા તળાને નાના પાંચ ચમચા પાણી તથા સરકો રેડી કોથમીર, મરચાં નાખી ચમચથી મેળવીને પછી જુમલા નાખી માહે તે મેળવ્યા પછી અંદર પાંચરીને સરખા મુકી ધીમે બળતે ઉંઘાડું રાખવું અને કકરે પડવા માટે કે ચમચે ફરવતાં તો જુમલા ભાગી જાય માટે તેમ કરવું નહીં પણ તપેલીને કાંધાપરથી બેઉ હાથે ઉંચકીને હલાવી પાછું બે મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારવું. આજે ખારા જુમલા મળાડના લાગે છે. પણ એનો સોસ કરવો નહીં.

જુમલા તળેલા તાળ.

તાળ જુમલા ઘણા મોટા હોય તો ખાર અને સાધારણ ચીટા હોય તો સોલ લેવા અને તેને સમારી ડાકાં કાપી કાઢી પેટાના ભાગમાં ધરભ હોય તો તે ભાગ એમજ સાફ કરવો પણ ધરભ નહીં હોય તો પછી પેટું ચીરી તેમાંથી બધું કાઢી નાખી સોળ કરી પુછડી તરફનો કાંટો ખાધામાં આવે તો તેથી અવગુણ થાય છે માટે તે ભાગ જરા નહીં પણ પોણી ઇંચ જેટલો કાપી નાખવો. પછી જુમલાને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચ નીમકમાં બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોળ ઘાઉં ભાગે નહીં તેમ સંભળથી બેઉ હથેલીવડે દાખીને અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચા મેળાને તેમાં જુમલાને સારીકાની સંડોવીને પછી ચોખ્ખાના આટાને પાટીયાં અથવા પાતળા ઉપર પાંચરીને તેની ઉપર અકેક જુમલા મેલી હથેલીવડે તેમાં રાજાને જુમલાની ઉપર આટો લગાડવો. ત્યાર બાદ ચુલામાં બધે ફરવું ધીમું બળતું રાખી તેપર સાફ કોરડી ઘોઢી મુકી તેમાં ધી અથવા તદ્દન સોજીતું મીઠું તેલ થોડું નાખવું અને તે બરાબર કકડીને ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં અકેક સાથે અથડાવીને નહીં પણ સેજ છુટા છુટા જુમલા મેલવા. ઘણાંખરાં લોકોને જુમલા પોચા તળેલા પસંદ હોય છે અને વળી તેવા તળતાં જુમલાનો કસ બળતો નથી માટે પહેલે હોંનું ૫૩

બરાબર તળવું અને કોઇને કકરા પસંદ હોય તો પોચા તળાયા પછી તેને વધુ વખત ચુલે રાખવા અને બરાબર લાલ અને કકરા થાયને ચુલાની ઉપર નહીં પણ લોઢીને નીચે ઉતારીને પછી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પહેલે જુમલાને તલાથાવડે અળગા કરીને પછી તલાથાથી ફેરવવા અને પાછા ચુલે મુકી ધટે તો ખીજું જગા ધી યા તેલ નાખીને ઉપર મુજબ ખીજું પડ પોચું યા કકરું તળવું. ખીજી રીતે જુમલા તળવા હોય તો ઉપર લખ્યા જેવા જુમલાને એજ રીતે સમારીને પહેલે ઘોવા. તે પછી જુમલાને આખા રાખવા અને ગમે તો પેટાં તરફથી હેઠે પુછડી સુધી એ ભાગમાં ફાડ્યાંની ઝાની ચીરીને ફાડ્યાંને છુટાં પાડવાં નહીં પણ ચીરેલા ભાગની સામી બોરડુપરથી વળગેલાજ રાખી અંદરના કાંઠા સાથે માસ નીકળી જાય નહીં તેમ સફાઈ અને સંભાળથી ચાલતી છરીવડે આપોજ કાંટો કાપીને કાઢી નાખવો. પછી એ આખા યા ચીરેલા જુમલાને ઉપર લખેલે હીસામે ઉપસેલા એ ચમચા નીમકમાં ખરમોડીને સોજી ત્રાંબાની કલ્લિયાળી મોટી ચળણીમાં યા બોયામાં પાથે પાથે સરખા મેલીને અને એક ખાલી તપેલીના કાથા ઉપર મુરી અંદરના જુમલાની ઉપર બેસતું આવે તેવું કલ્લિ ભરેલું છાલકું ઢાંકણુ યા રકાખીને ચટું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી જુમલા આખા હોય તો વાસ મીનીટ અને ચીરેલા હોય તો પંદર મીનીટ રાખીને પાણી ઝરવા દેવું. તે પછી ઘોતાં જલદાં સફેદ કપડાંને પાંચરી તેની ઉપર જુમલાને પાથે પાથે મેલી ઉપર એવુંજ ખીજું કપડું પાંચરીને ઉપર હથેલી દાનીને જુમલાને કોરડા કીધા પછી ઉપર મુજબ હળદ મરીમાં સડાવીને ઉપસીજ રીતે એ આખા યા ચીરેલા જુમલાને પોચા યા કકરા ગમે તેવા તળવા.

જુમલા તળેલા તાજ મસાલાના.

મસાલાના જુમલા તળવા હોય તો સોજી ચીચોરા કાઢેલી ત્રણુ તોળા આમલીને કોડીમાં નાના ત્રણુ ચમચા ભરી સોજી જલદ સરકા સાથે હઢીથી ત્રણુ કલાક ભીતવી રાખી. તેટલાં લસણુની મોટી જલદી પંદર કળાને છોલી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણુ ચમચી જીરું તથા મોટાં સુકાં મેથી ત્રણુ મરચાં સાથે સોજી કોરડા પાતા ઉપર બારીક

પીરવું. તેટલાં આમલી ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત થાયને ચોળીને ઘટ ડોહડું કાઢી લઈ છુંછામાં ખીન્ને નાનો એક ચમચો ભરી સરકો રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહડું કાઢી લીધા પછી છુંછાને ફેંકી દેવો અને એમાં પીસેલો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક મેળવવું. ખીજી રીતે મસાલો કરવો હોય તો ત્રણ તોળા આમલીને ઉપર સુજળ સરકામાં ભીનવીને ડોહડું કાઢવું અને ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ઝાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ મોટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણ સાથે ઘોષ તદ્દન કોરડું કરી બેઉને કોરડા પાતા ઉપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ નીમક તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને એ મસાલાને આમલીનાં ડોહડાંમાં બરાબર મેળવું. ત્યાર બાદ ઉપર જુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા જેટલા તાજા જુમલાને તેમજ સમારી આખાજ રાખી તેટલુંજ નીમક લગાડીને તેમાં લખ્યા જેટલો વખત નહીં પણ અડધોજ કલાક રાખ્યા બાદ તેજ રીતે આટો લગાડીને સોજાં ઘોયા પછી સોજાં ઘોતાં જદાં નરમ સફેદ કપડાંમાં અડેક જુમલો મેલી તે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી હલકે હાથે દાખીને સુકા કરવા. તે પછી ઉપર લખેલી એમાંની જે એક રીતથી મસાલો બનાવ્યો હોય તેમાં પેહલે એ જુમલાને સંડોવવા. પણ એમ જુમલાની ઉપર મસાલો બરાબર વળગતો નથી અને ઉપરથી લપસી જાય છે તેટલા માટે સંડોવ્યા પછી આંગળી વડે સફાઈથી અડેક જુમલાને બધે સરખા મસાલો લગાડી ચોખ્ખાના આઠાને પાટીયાં અથવા મોળ પાતળાની ઉપર પુરતો પાંચરીને પછી જુમલાની ઉપરથી મસાલો નીકળી જાય નહીં તેમ તેની ઉપર મેલીને ઉપરનાં પડની ઉપર પુરતો આટો ભભરાવી ત્યાંનો મસાલો નીકળી જાય નહીં તેમ હથેલીથી દાખી દાખીને બધે સફાઈથી આટો વળગાવવો. પણ તેમ કરતાં ચુંથાઇને મસાલો જુમલાની ઉપરથી નીકળી જાય નહીં તેની સભાળ રાખવી અને એ રીતે બધા જુમલા તૈયાર થાયને લોઢીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવી. પણ એ જુમલા થોડાં ધીમાં બરાબર તળાતા નથી માટે ધી જરા વધારે નાખવું અને તે કકડીને મારેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જગા છુટા છુટા જુમલા મુકવા. પણ બળતાં પર તળતાં મસાલો ઝાજી જાય છે માટે બળવું ધીમુંજ રાખવું, તેમજ વળી તળતી વેળા જુમલાને તેની જમ્બાપરથી ખસેડવા પણ નહીં. કારણ તેમ

કીધાથી તેની ઉપરનું મસાલાનું પડ છુટું પડીને ચુંથાઈ જાય છે, માટે હેઠેનું પડ ડાળે નહીં પણ મળહનું બગબર તળાયને યુમલાની ઉપરથી મસાલો છુટો પડે નહીં તેમ સંભાળથી તવાયાવડે ફેરવવું અને ખીણું પડ એમજ તળાયને કાઢવા. ગમે તો તદ્દન સોજાં મીઠાં તેલમાં તડવા. એ બેઉ રીતના તળેલા યુમલા મળહના લાગે છે.

યુમલા તળેલા સુકા.

સોજાં સુકા યુમલાના પાંખ, પુછડાં તથા પેટું છરીથી કાપી કાઢી સમારી સોજાં કરીને થોડી વાર ઉની બેલટમાં ખોસી રાખીને પછી બાહર કાઢી હાથવડે ચીરીને અંદરનો કાંટો કાઢી નાખી ઢીમડાં ઉપર મેલી બતાથી થોડીને સરખા પોહોળા કરવા. પછી લોઢી યા પેણાને ધીમે બળતે જરા ધી અથવા તદ્દન સોજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના કકરા તળવા. ગમે તો સમારેલા યુમલાને ચીરીને કાંટો કાઢ્યા વગર અકેક ઇંચ જોટલા કટકા કાપવા યા જઢા રેસો કરવો. પછી ગમે તો એમજ રાખવા અને જરૂર પડે તો ઘોઈ કપડાંથી ગુછી કોરડા કરીને ધી યા તેલમાં કકરા બદામી રંગના તળવા.

યુમલા તળેલા સુકા મસાલાના.

ઉપર સુકા યુમલા તળેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બેલટમાં ખોસી કાંટા કાઢીને પોહોળા કીધા પછી ઉપર યુમલા તળેલા તાજા મસાલાના છાપેલા છે તેમાં બે જાતનો મસાલો લગાડીને તળવા લખેલું છે તે બેમાંથી ગમે તે એક જાતનો મસાલો અથ જોગો બતાવવો અને એ ચીરેલા યુમલાનાં બેઉ પડની ઉપર બધે સરખો મસાલો જરા ચોપડીને પછી ધીમે આંચે લોઢી ઉપર ધી યા મીઠા તેલમાં તળવા. બળતાં ઉપર તળીયાથી મસાલો બળી જશે. યુમલાને બેલટમાં ખોસીને કાંટો કાઢવાને બદલે ગમે તો સમારેલા આખા યુમલાને જરા બાશી ચીરીને કાંટો કાઢી કપડાંથી ગુછી કોરડા કરીને પછી મસાલો લગાડીને તળવા.

યુમલા ભુંજેલા સુકા.

યુમલા તળેલા સુકા ઉપર છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સુકા યુમલાને સમારીને સાફ કરવા પછી સળગાવેલા ચુલાની ઇંચારત્તી

ઉપર નહીં પણ ઇંગારની હેઠેની ભેભટમાં જુમલાને ચીમટાવડે પકડીને ખોસ્વા અને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી કાઢીને ટેબલ પર પાટીયાંની ઉપર મુકી તેને હથેલીથી ચોળવા, તેથી તેની ઉપર વળતેલી રાખ નીકળી જશે. તે પછી તેને એમજ રાખવા અથવા ચીમટાને વચમાંનો કાંટો કાઢી નાખવો. આખે ચીતે ભુંજેલા જુમલા પોચા રહે છે. પણ કકરા કરવા હોય તો મળહના મોટા સોજા જુમલાને ઉપર મુજબ સમારીને બે ત્રણ મીનીટ ભેભટમાં ખોસ્વા પછી કાઢી રાખને પખોડી કાઢવા પછી ચીરીને કાંટો કાઢી ઢીમડાં ઉપર ખતાવડે અળગા થોફીને પોહોળા કાંધા બાદ એક સોજા મલેલને થોડા છુટા છુટા ઇંગાર ઉપર મુકવી યા ચીમટાને ઇંગાર ઉપર મુકવો અને ચીરેલા જુમલાની ઉપર સાફ આગળા વડે જરા ધી ચોપડીને ગલેલ યા ચીમટા ઉપર મુકી તેની ઉપર મરધીનાં સોજાં પીછાં વડે જરા જરા ધી લગાડતાં જઈને જુમલાને ફેરવ્યા કરવા અને જુમલા ભુંજાઈને મળહના કકરા થાયને કાઢવા. ધી ધણું લગાડવું નહીં.

જુમલા શીરો પાયલા.

આખે વીવીધ વાંનીમાં જુમલા તળેલા તાજા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના મોટા બાર જુમલાને સમારી ચીરી વચમાંનો કાંટો કાપીને કાઢી નાખવા પછી આટો લગાડી ઘોઈનીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ તેમજ ચાળણી યા બોયામાં પંદર મીનીટ દાખી રાખીને ચોખ્ખાના આટામાં જુમલાને રોળવા. ત્યાર બાદ મોટા પેણા યા હાંડી લોઢીમાં પુરવું ધી કકડાવીને પછી બળતાં ઉપરજ સફેદ તળવા, લાલ કરવા નહીં. ખાતી વેળા અડધો શેર ખાંડનો ધણું બાડો શીરો કરી ઉતારીને ગરમ શીરામાં જુમલા મુકી જરાવારે માહેથી કાઢવા.

જુરોયાંની કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની.

નરનું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧૫, મળહનાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાંને છોલી ચીરીયાં કાપીને પછી તેના ત્રણ ઇંચ કાપેલા કટકા શેર ૨, કાંઠા તથા ધી દરેક શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧૫, આફ તોળો ૦૫, દલેલાં મરી તોળો ૦૫, લસણ તથા

દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, ચોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦.

ગોસ્તને સોજી કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાને ધોઇને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાના કટકા એમજ રાખ્યાથી કાળાં થઇ જાય છે માટે ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવાં. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલહવાળી તપેલીમાં બીમાં લાલ તળા માહે આડુ લસણ વધારીને તેમાં બધા મસાલો મેળવી ભુંજીને પછી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચ ભેળા બે શર ઠંડું પાણી રેડીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને વેંગણાના કટકા નાખવા. બધું જરા નરમ થાયને કાપેલી કોથમીર, મરચાં, કુદનો નાખવું ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને ઉતારાને માહયા ગોસ્તને જીંડું કાઢીને પછી કરછીથી વેંગણાને સારકાની ધુટી નાખીને પાછું અંદર ગોસ્ત નાંખવું. પણ ગોસ્ત નરમ થયા અગાઉ બે તપેલીમાંનું પાણી સુકાઇને જુરીયાંની બણી ઘાડી થઇ ગઈ હોય તો ઢાંકણ પર બીજું પાણી આપી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરે પછી ઉપર મુજબ ધુંટવું.

બીજી રીતે જુરીયાની બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાંજ બધા સામાન લેવો અને બધા મસાલાને ભેળીને તેના બે ભાગ કરીને એકમાં કાપેલાં વેંગણાના કટકાને ખરમોટવા અને આડુ લસણ સાથે કોથમીર મરચાંને છુંદી અથવા પીસીને તેનો રસ કાઢી બાકીના અડધા મસાલામાં ભેળાને તેમાં ગોસ્તના ઘાયલા કટકાને નુછી કોરડા કરીને તે આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી ઉપર મુજબ કાપી બીમાં બદામા રંગનો તળા તેમાં પેલો રસ કાઢી લીધેલો આડુ, લસણ, કોથમીર તથા મરચાંનો છુંછો નાખીને લાલ કરી માહે આપણું ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને તતરેને વેંગણાના કટકા તથા કાપેલો કુદનો નાખી બે શર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ જુરીયાંની તૈયાર કરવી.

કાકડીની જુરીયાની કરવી હોય તો આખું વીવીધ વાંનીમા ગોસ્ત અથવા મરચી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે

કાપેલા કાકડીના કટકા બે શેર લેવા, દોધીની બનાવવા માટે કુમળાં દોધીના છોલેલા કટકા એટલાજ વજનના લેવા, તેમજ ખીયાં વગરનાં કુમળાં પણ મીઠાં તુરીયાંને છોલી જરી કાતરીઓ કાપીને તે પણ એટલાજ બે શેર લેવાં અને એ ત્રણમાંની કોઈખી એક તરકારી વેંગણાંને બદલે લઇને ઉપર લખેલી બેમાંની એક રીતે ઝેની જુરીયાંની બનાવવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળા ફરબે મરધીના કટકાની જુરીયાંની પણ ઉપર મુજબજ બનાવવી.

જુરીયાંની પચરસી તરકારીની.

ઉપર કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની જુરીયાંની બનાવવા છાપેલી છે તે મુજબની એ ચારે જાતની તરકારીના છોલેલા કટકા તથા ધણીજ ખારીક સેવ જેવી કાપેલી ફેંચખીન તથા ધણી કુમળા ગામડી પાપડી મલી એ છ જાતની ભેગી તરકારી બધી મળાને બે શેર લેવી અને એજ જુરીયાંનીમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી બેમાંની ગમે તે એક રીતે એ પચરસી તરકારી બધી સાથે નાખીને ગોસ્ત તથા મરધીની જુરીયાંની બનાવવી.

જુરીયાંની પાપડીની.

સોજી નરજી કુમળુ ફરબે ગોસ્ત તથા ધણી કુમળી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા સોજી કઠણુ દહી દરેક શેર ૧, ધી શેર ૦ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

કોથમીર મરચાંને ઘાઇને ખારીક કાપવું આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. એક નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં કેસરને કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તેનાં પાણીને દહીમાં ભેળવું અને કેસરનો છુંછો ફેંકી દેવો. પાપડીને સમારીને ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખી. પછી ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ઘાઇને કોરડું કરવું અને આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા માહે આપેલું ગોસ્ત તથા પાપડી

ત્રાપ્તિ ચમચથી મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી અંદર તે રેડ્યા કરવું અને ગોસ્ત તથા પાપડી તદ્દન ચરી જાયને કેસર બેળેલું દહી માહે મેળવી અવારનવાર ચમચ કરવી અને તદ્દન ધીપર આવેને ઉતારવું. એ જુરીયાંની પલાવ સાથે પણ સારી લાગશે.

જુરીયાંની વેંગણાં તથા દહીની.

સોજું કઠણ મોલું દહી શર ૩, ખીયાં વગરના કુમળાં વેંગણાં શર ૨, ધી શર ૦, આડુ તોળો ૦૧૧, જીરું તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, એળચી ૮, જાયફળ વાલ ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

વેંગણાંને છોલીને તેની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીએ કાપવી. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને બહુજ બારીક કાપવું. એળચી, જાયફળ, તજ તથા જીરુંને બારીક છુંદવું, અને એ બધાં સામાનને ભેળા માહે નીમક મેળવી તેના એ ભાગ કરી અડધામાં વેંગણાંની કાતરીએને ખરમોટવી અને બાકીના અડધાને દહીમાં મેળવું. ત્યાર બાદ ધીને કલક ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં વેંગણાંની બધી કાતરીએને લાલ તળા દહી સાથે ભેળાને તપેલીમાં નાખી ઘણા સેજ ઇંગાર ઉપર તપેલી ઝુડી કુકું થાયને પુર્ત ઉતારવું. આએ જુરીયાંની પલાવ અથવા જરખીયાંન સાથે ખાવી.

બેકીંગ પાઉદર.

મીઠનો પહેલાં નંખરનો ચોખાનો આટો; સોદાબાઈકર્મ તથા તારતરીક એસીડ દરેક રતલ ૦૧.

આટાને ડાબે નહી તેમ સેકીને તેમાંનો બીનાસ કાઢી નાખી સોદા તથા એસીડને વાટી ગાંગડા ભાંજીને આટામાં સારીકાની મેળવી પત્રાંનાં દાખડાએમાં ભરી ચપટ ઢાંકીને સુકી જગ્યામાં રાખવો. ખમીર ચઢવા અથવા ઢોષ પણ મીઠામાં એક રતલ આટાની મેળવણી હોય તેમાં એ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવો.

બેસન.

કાંદા શેર ૦૧, સોજા ભેળ વગરનો માળાને તોળેલે ચણાના આટો શેર ૦૧, સોજાં મીઠું તેલ ભરેલું પોણું પાથર એટલે નાના ચમચા (ફર્ન્ટરપુન) ૯, સોજાં નવાં સુકાં કોપરાંના અકેક ઇંચના કાપેલા કટકા તોળા ૩, આખું જીરું તોળા ૧, નીમક તોળા ૦૧૧, હલેલી હળદ તોળા ૦૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તોળા ૦૧, લસણની મોઠી છુટી કળી ૧૨, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી ઘાઈ નીચવીને પાદડાં નાનાં મોટાં હોય તે પ્રમાણે અકેક પાદડાંના બે પે ત્રણ ત્રણ કટકા થાય તેટલું જાડું કાપવું, બારીક કરવું નહીં. લસણને છોલવું. જીરાંને ચુંટી તેમાંથી અડધાંને એમ કાચુંજ ખલમાં છુંદવું અને બાકીનું અડધું જીરું, મરચાં, લસણ તથા કોપરાંના કટકાને ઢીકરાં ઉપર જુડું જુડું બરાબર છુજીને પછી જીરાંને ખલમાં સેજ જાડું છુંદવું અને કોપરું, મરચાં તથા લસણને લાકડાંની ખાંડણી બતો હોય તો તેમાં અને તે નહીં હોય તો પછી પચરના કોરડા પાતાની ઉપર એ અકેક ચીજને મુકી બતોને ઉભો પકડી તે વડે એવું છુંદવું કે ઝીણું થાય નહીં પણ જાડું છુંદાય અને તેમાં થોડા થોડા ઝીણા કટકા પણ રહે. ત્યાર બાદ કાદાને છોલીને જાડો જુકો કાપવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોઠી કઠાઈ અથવા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમાં કદા નાખીને શીકા લાલ રંગના તળી તેમાં પેલું છુંદેલું કાચું જીરું નાખી તેને જરા તળાયા બાદ કાપેલી કોથમીર તથા ખીજે બધા છુંદેલો સામન ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે આટો મેળવી તેને તળાને માહે હળદ તથા નીમક ભેળીને ગુત ઉતારી પાડી તેમાં બે પાથર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી પાણું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે થોડો વખત અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય ત્યારે ચમચ ફેરવ્યાજ કરી સેજ કઠણ જેવું થઈ જરા તેલ છુડું પડેને ઉતારવું. કોષને વવરું પસંદ હોય તો થોડો વધુ વખત ચુલે ફેરવ્યા કરી વધારે કઠણ કરવું અને ઉતાર્યા પછી તે વવરું થશે. તીખું જોઈએ તો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. આએ બેસન

હીંડુ લોકની વાંની છે અને ટેસ્ટમાં મળાહતું લાગે છે. પણ બાજરીની રોટલી સાથે ખાવામાં વધારે સારું લાગે છે.

બેસન ૨ જી.

કાંદા શેર ૦૧, ઘી પાથેર ૧ થી ૧૧૧, બેળ વગરનો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦૧, સોજી નાળીયેર તોળા ૫, સોજી નવી કોકમ નવટાક, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧૧, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧૧, મરચાંની છુતી; દહેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૮.

કોકમને સાફ કરી ભાજીને કટકા કરી સોજી ઘાંધ કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળી રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાંધ કોરડુ કરીને ઝીણું કાપવું. નાળીયેરને પાણી વગર પાતા ઉપર જરા ભડું જેવું પીસવું. આડુ લસણને છોલીને બારીક છુટો કાપવો. જીરાંને ચુંદીને ખોખરું કરવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને છુટા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં અથવા છાલકા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં શીત લાલ તળીને પુર્તજ ઉતારી પાડીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ કઢાઈ અથવા પાટીયાને પાણું ચુલે મેલી તેમાં પીસેલું નાળીયેર, ધાણાજીરાંનો મસાલો, ખોખરું કીધેલું જીરું, લસણ, હળદ, મરી, આડુ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને મરચાંની છુટી ભેળાને ઉતારી પાડી ધીમાથી બધું કાઢી લઈને બીજી રકાખીમાં મુકવું. પછી બે પાથેર ઠંડું પાણી લઈ જરા જરા કરી તે બધું આટામાં બરાબર મેળવી નીમક નાખીને કઢાઈ યા પાટીયામાંનાં ધીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ એમજ મુકી રાખતાં આટો હેઠે ઠંડી જઈને ગાંગડા થાય છે તેટલા માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને આડુ પાણી બળી જસ ઘાડું થાયને તોળેલા મસાલો તથા કોથમીર મરચાં ભેળાને ફેરવ્યાજ કરવું અને જરા વધારે ઘાડું થાય ત્યારે કોકમનો રસ મેળવવો અને ધાનશાકની ઘટ દાળના જેવું થાયને તોળેલા કાંદો ભેળી ઘી છુટું પડીને મળાહતી રોટલી

સાથે ખાવાની જરા કઠણ દાળતા જેવું થાયને ઉતારવું. આએ રીતે બનાવેલું બેસન તુર્ત ખાવું, પણ રાખીને પાછું ગરમ કીધા પછી ખાવાનું હોય તો ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થયેલું પછી પાછું ગરમ કીધાથી ઘણું કઠણ થયાથી તે સાડાં લાગવું નથી, માટે ઉપર મુજબ ધી છુંદું પડવા માટે ત્યારે ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા ઉપર પ્રમાણે છેલ્લે તૈયાર કરવું. ધીનાં કરતાં ભરેલું પોણા પાથેર, ઘણું સોજું મીઠું તેલ નાખીને બનાવેલું વધારે સાડાં લાગે છે.

બેસન ૩ જી.

મોટા કુમળા ગ્રીનપીજના દાણા તથા કાંદા દરેક થેર ૦, ધી નવટાંક, સોજું નાળાયેર તોળા ૩, સોજો ચણાનો આટો તોળા ૨૧, સોજી નવી કોકમ તોળો ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦૧, દલેલી હળદ વાલ ૫ એટલે બે આતી ભાર, ધાણાંજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની જુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોષને બારીક કાપવાં. સાફ પાતા ઉપર નાળાયેરને પાણી વગર બારીક પીસવું. કોકમને સાફ કરી ઘોષને અડધો પાસેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનરી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળાને બધા રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલીને છુંદવું. વટાણાને ઘોષ દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે નાની તપેલીમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને જરા નરમ થાયને ઉતારવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી જુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડવી તેમાં નાખી શીકો લાલ થાયને તેમાં આદુ ભિળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને પીસેલું નાળાયેર, આટો, ધાણાંજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરચાંની જુકી તથા કાપેલી કોથમીર મેળવી એ બધું જરા તળીને પછી દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણીને જરા જરા કરી અંદર બધું બરાબર ભિળીને નીમક નાખી વટાંણાને તેની અંદરનાં પાણી સુકાંજ માટે નાખી બધું બરાબર એકરસ કરી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું, પણ હેઠે કરીને લાગી જાયછે માટે વારંવાર ઉંઘાડીને હેઠે સુધી ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાયને કોકમનું પાણી રેડી ઢાંકણ કાઢી નાખી ઘંઘારે રાખવું પણ હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને ધી છુંદું પડી ઘટ થાયને ઉતારી રોટલી

અથવા આવલ સાથે આવું. તીખાસ ઓછો જોઈએ તો મરચાંની બુકી લખ્યા કરતાં અડધીજ લેવી. એ એસન પણ મળાહતું લાગે છે.

ઑઇડેડ કસ્ટર્ડ.

ત્રણ ટેબલ સ્પુન મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્કમાં દોઢ પાથર ઓટલે પોણી પાઇન્ટ ઠંડું પાણી બરાબર ભેળી તાજાં ત્રણ ઇંડાને ભાંજી આવના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને માહે મેળવીને ટેસ્ટ પુરતું વેંનીલા અથવા લેમન એસન્સ નાખવું. પછી ઘણાં બારીક આંધરાંની કલક ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું ગાળીને એક કોડીનું સાફ જગ મેળવણીથી જરા અધુરું ભરી એ જગમાં પાણી ભરાય નહીં તેટલી એક ઉભા ઘાટની તપેલીમાં પાણીને ચુલે મેલવું અને તે બરાબર કંડોને તેમાં જગ મલા તની અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ઘટ થાયને ઉતારી તીપ્સ કેક યા તીપ્સી પુડીંગ સાથે ખાવામાં અથવા બીજા કોઇ ઉપયોગમાં એ કસ્ટર લેવું.

બોકંદા પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૩, બોકંદાનો આટો તોળેલો શેર ૨, સોજી મીઠાકાનું ઘી શેર ૧૧, નરી બદામતી ખીજ શેર ૧૦૦, મેદા સુંઠ; કાકડી; કોહોળું; ખરખુજ તથા દોધી એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, ઉજળાં મરી; પીપળી મુળના ગાંઠ; એળચી તથા જમફળ દરેક તોળો ૧૦૦, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા (ફોર્ટસ્પુન) ૮.

એળચી જમફળને છુંદવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બદામને છોલીને ઘેવી. પછી મોટી સાફ કઢાઇમાં ઘીને બગબર કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ નાખી તેને બદામી રંગની તળીને ઉતારીને છુર્ત આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી મગજને તળીને ઉતારો માહેથી કાઢી લઇને એ બધાંને પીતળની ખલમાં છુંદવું. પછી બાકી રહેલાં બધાં ઘીમાં છેલ્લે આટાન શીકો લાલ તળીને ઉતારી પાડી વધારે લાલ થાય નહીં માટે કઢાઇને ઠંડાં પાણીની કથરોટમાં મુકવી. ચાર બાદ આપ્પે ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે. તેમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી સોજા મોટા કલક ભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને

તેમાં બધા તૈયાર કીધેલા સામાન બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મેલી ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું મહણ થાયને ગોલાબ તથા એળચી બાથફળ ભેળીન ઉતારવું અને એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને આગમચથી ધી લગાડીને તૈયાર કીધેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પાણી મંચ ભડું થાપી ઠરેને કાપ મુકવા અને ઠંડું થાયને તવથાથી કટકા ઉપાડવા. નરમ પાકના જેવું કરવું હોય તો જરા પેશુ હોય ત્યારેજ ઉતારવું. બોકંદા બે ભતના આવે છે. એક પતળી સફાઈવાળી ચામડીના અને બીજા ખડખડી છાલનાં હોય છે તેમાંના પતળી ચામડીના સારા હોય છે માટે તેના બધે કટકા કાપી તડકે મુકયાથી જલદી સુકાઈને તેની ખાલ ખખડીને નીકળી જાય છે અને ટેસ્ટમાં પણ એજ મળાઈતા લાગે છે. તેવા બોકંદાને સુકવીને પછી આટો દલાવીને આગે મીઠાઈમાં વાપરવો.

બાટલી કુટ.

હવા તદન સુકી અને બીનાસ વગરની હોય તે વખતે પણ ઉતરી ગયલાં નહી પણ તદન તૈયાર થયલાં તાજાં ફળને ગુર્ત તોડીને તેની ચામડી જરા પણ આપવાય કે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી નરમ કપડાંએ ગુછીને સોજાં કરી તેનાં ડીચકાં કાઢી નાખ્યાં. હવામાં બીનાસ હોય તે વખતે તોડેલાં ફળ ખીગડી જશે. પછી નરમ ફાંકના ચપટ બેસતા ખુચની પોહોળાં મોઢાંની કાચની બાટલીએ લેવી અને સળગાવેલી દીવાસળીને તેની અંદર પકડીને માહેલી બધી હવા બળી જાય તેવું ગુર્ત પેલાં તાજાં તોડેલા ફળને તેમાં ભરી એક રતલ ફળે ૦૧ રતલને હિસાબે સોજા ખાંડ માહે સાથેજ ભરવી. પછી બાટલીએ અડેક સાથે અથડે નહી તેટલા માટે સુકાં ધાસની નાની ઉધણી કરી દરેક બાટલીએમાં તે ભેરવીને પછી ઉંડાં મોટાં તપેલાંમાં મુકી તેની ડોક સુધી ઠંડું પાણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મેલવું અને બાટલીની અંદરનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સોસાઈને બે ભાગ જેટલાં અંદર થાયને ચુલાની હેઠેથી બધું કાઢી નાખીને તદન ઠંડો કરી નાખી તપેલાંમાંનું પાણી તદન ઠંડું થાય ત્યારે બાટલીએને કાઢીને ચપટ ખુચ મારી મીણ લગાડીને અથવા રાજમથી પેક કરવી.

બીજી રીતે ફળ ભરવાં હોય તો ઉપર મુજબજ બાટલીએને સુકી કરી તેમાં પડેપડ સોજા ખાંડ સાથે ફળ ભરી ચપટ ખુચ

મારી સોજ કુક્કા વડે મોઢું બાંધી લેવું અને બાટલીઓ અડેક સાથે અથડે નહીં તેટલાં માટે ઠંડાં પાણીના તપેલાંમાં બાટલીઓની વચમાં સોજું સુકું ઘાસ મુકીને પછી બાટલીઓની ડોક હેઠે રાખીને સંભાળથી માહે મેલી ચુલે બળતાં ઉપર તપેલું મુકવું અને ફલની ચામડી ફાટવા આવે ત્યારે ઘૂર્ત બાટલીઓને પાણીમાંથી કાઢી લેવી.

ખાંડ વગર અમથા ફલ ભરવાં હોય તો ઉપર મુજબ બાટલીઓ તૈયાર કરી ઘૂર્ત તેમાં ફલને ભરી અળગા છુચ મારી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં અને બાટલીઓમાંનાં ફળ એક લાગ જેટલાં સોસાય અને અંદર ત્રણ લાગ જેટલાં થાયને ભઠ્ઠીમાંથી કાઢીને છુચને ઉંઘાડયા વગર એમજ ચપટ પેસાડી ઉપર છુચ વધે તેને સફાઈથી છરીવડે કાપી કાઢીને પછી ગરમ રાજમથી પેક કરવી. એ ફલ ભરેલી બાટલીઓને તદ્દનજ સુકી જગ્યામાં રાખ્યાથી મહિનાઓ સુધી સોજાં રહેશે, પણ સેજળી બીનાસવાળા જગ્યામાં ખીગડી જશે.

બોટલ સુપ.

એક સોજ ભરેલી કુમળા મરઘી લેવી અને આગે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તેને સમારી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને તે લેવી અથવા નર બકરાનું ગર્દનનું મોહોરા તરફનું લોહીથી ખરડાયલું હોય તે નહીં પણ વચલા ભાગનું યા સીનાનું સોજું ગોસ્ત સવા રતલ લઈ તેને સાફ કરી ઉપર ચરખી હોય તે બધી કાઢી નાખીને ધોયા વગર એમજ લેવું, પણ જો ધોયા વગરનું નહીં ગમે તો મરઘીની કાની એકજ વખત ધોવું. પછી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેને સોજાં ઢીમડાં ઉપર ભદા ખીમા જેવું છુદી બોટલ સુપ બનાવવા માટે પેચનાં ઢાંકણની પોહોળાં મોઢાંની વેલાની નાની બરણી આવે છે તે હોય તો તેમાં છુંદેલી ચીજ ભરી તેમાં એક ચમટી ભરી નીમક, ખોખરી કીધેલી બે ત્રણ એળચી અને ગમે તો ટેસ્ટ માટે ઊલેલાં આડુના તાણા જેટલા ત્રણ કટકા નાખીને સુપ બનાવવો. પણ એવું થાસણુ નહીં હોય તો પછી આસરે છ સાત ઇંચ જેટલી ઉંચી ઉભા ઘાટની લખોટેલી નાની બરણીમાં ઉપર મુજબનો તૈયાર કીધેલો સુપનો સામાન ભરવો અને બરણીનું ઢાંકણ ઉપર ઢાંકી રાટલીના

જેવા થોડા ચોખ્ખાનો યા ધકંનેા આટો બાંધી તેનો દોઢેક આંગળ જેટલો બદો ગોળ વીટો કરીને પછી બરણીની સાથે ઢાંકણુ વળગીને બંધ થાય તેમ બરણીની ઉપર મેલીને પછી ઢાંકણુને સફાઈથી દાખીને પેંક કરવું. જેમ કીધાથી પાણીની વરાળ લાગવાથી આટો ઉપરથી બંધાયે અને બાહેરનું પાણી ઢાંકણુપરથી ઉતરીને બરણીમાં ભરાયે નહી. એ રીતે બરણીને તૈયાર કીધા પછી એક મોટી ઉંડી તપેલીમાં ત્રાંબાનું 'મોડું' ઢાંકણુ યા મોટી કોડીની રકાખીને ઉલટું મુકીને પછી તેની ઉપર સુપવાળા બગણી મેલીને પછી બરણીની કીનારીની હેઠે રહે તેમ તપેલાંમાં સંભાળથી ઝેટલું ઝાણુ પાણી રેડવું, જેથી ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને બરણીનાં ઢાંકણુને લાગયે નહી. તે પછી તપેલી ચુલે મોટે બળતે મેલી તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. આએ પ્રમાણે એક ચુલા ઉપર સુપ મુકવેા અને બીજી તપેલીમાં બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને સુપની તપેલીમાંનું પાણી બળવું જાય તેમ માહે એ પાણી ઉમેર્યા કરી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક સુધી સુપ ઉકાળવેા તે પછી માહેથી બરણીને કાઢી ઉંઘાડીને બધો સુપ કાઢી લેવો. પણ છુંછામાં સુપ ધણી રહી જાય છે તેને પોટેટો મેશરમાં થોડો થોડો નાખી દાખીને બધો સુપ કાઢી લઇને પછી સુપને સોજાં ઘોળાં કપડાંથી ગાળાને પીવેા, પોટેટો મેશર નહી હોય તો પછી સાદુ હોય કરી તે વડે દાખીને બાકીનો સુપ કાઢવો.

બોટી ખારી.

નર બકરાનું સોજું હાડકાં વગરનું નકી ગોસ્ત એક રતલ લેવું અને તેને સાદુ કરી ઝીણાં સોપારી જેટલી મોટીએા કાપવી અને એકથી બે વખત તેને ડાંડાં પાણીથી ધોવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન નાખીને સેજ એવી સાયની જરા ઢીળી જેવી મજબૂતી તદ્દન ચરેલી નરમ પકાવવી અથવા ગમે તો તદ્દન ઘી પર પકાવવી. ખાટી મીઠી કરવી હોય તો તૈયાર થવા આવે ત્યારે નાના એકથી બે ચમચા ભરીને સરકામાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળાને તેમાં મેળવી ઉપર મુજબ મોટીને તૈયાર કરીને ઉતારવી.

બોટી ચણીયા.

ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબનું એક રતલ નકી ગોસ્ત લેવું અને તેની માસખી ચણા નેટલી બોટી કાપીને ઉપર ખારી તથા મસાલાની બોટીમાં લખ્યા મુજબ ખારી અથવા મસાલાની ગમે તેવી એ બોટી પકાવવી.

બોટી તળેલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલી બોટી પટેલની સળી છાપેલી છે તેમાં પહેલે છાપેલું છે તે પ્રમાણે બોટીને આથી રાખ્યા પછી તેને સરખી ગોળ કરીને એમજ લેવી અથવા મસાલો ચોપડવો. પછી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ પુરણું વળગારી કઠાઈમાં ડુબવું ધી કકડાવી દોહવેલાં ઇંડાંમાં બરાબર બોળીને શીકી લાલ બોટીઓ તળવી. ગમે તો આથવાને બદલે તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ખારી પકાવેલી બોટીને તેજ રીતે અમથી ખારી અથવા મસાલાની તળવી.

બોટી મસાલાની.

મસાલાની બોટી કરવી હોય તો ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી તેટલીજ બોટી લેવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા નેટલું ધી, કાંદા, આદુ તથા લસણ લેવું અને તેજ પ્રમાણે કાંદા તળી આદુ લસણ વધારીયા પછી ત્રણ કુડી કાથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બેધા ત્રણને ઘાંધને તેને ખારીક કાપી તેમાં દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક અમથી નાખી એ બધાંને તપેલીમાં જરા હુંજીને પછી નીમક તથા બોટી નાખી જરા તતરાવીને ઉપર મુજબ પણ ઘણી સેજ ગ્રેવી સાથની બોટી પકાવવી.

ઝાલ ચોખાના.

રાંધવાના ચોખા તોળા જા, ખાંડ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૧૦, દુધની દેરીની કણુ કીમ ભરેલી પાથેર ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૨, બજીંજ ખારીક હુંદેલું બચકળ; જવંત્રી તથા તજ ત્રણડે મળી ઉપસેલી ભરેલી અમથી ૧, લીંચુ અડધાંની ખારીક કાપેલી છાલ, પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ; ઇંડાંની દાળ તથા ધી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુટી સોજ ઘાઘ પાંચ છ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનથી રાખ્યા પછી કાઢીને કલમવાળી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને બેઠ ઇડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવી એ ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન આવલમાં બરાબર મેળવી તેમાં વાટેલું નીમક બે ચમટી ભેળા નાના કવાબ જેવા બધા એક સરખા ગોળા કરવા અને ખપ જોગી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં એ બાલને બોળાને પછી પાંઉનાં કીમમાં રોળાને કઢાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં બરાબર તળવા. પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને આગે ચોપડીમાં સોસ કેરીનો છાપેલા છે તેની સાથે ખાવા.

ઔલ ચોખાના ૨ જ.

સોજ રાંધવાના ચોખા રતલ ૦, ખાંડ તોળા ૫, છુદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦, સોજું દુધ શેર ૦૧૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ધી; ભભરાવવા માટે બીજી ખાંડ તથા સુકાં પાંઉનું કમ્પ્રેસ એટલે કીમ અથવા ધઉનો જદો રવો એ બધું ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુટી સોજ ઘાઘ અડધો શેર પાણી તથા ત્રણ ચમટી નીમક સાથે સોજ તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે ચુટી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચો ફેરવવો અને તદ્દન સુકું થાયને પેલી પાંચ તોળા ખાંડ, દુધ તથા લીંબુની છાલ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને પાછું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જયફળ ભેળવું અને ઠંડું થાયને નાના બાલ કરી પાંઉનાં કીમ ચા રવામાં રોળા કઢાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ઉપર બીજી ખાંડ ભભરાવવી.

ઔલ પટેટાનાં.

આગે વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મેંશ છાપેલા છે તે મુજબ મેંશ કીધેલા સોજ પટેટા રતલ ૧૧, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, દુધ; ઇડાં તથા ધી ખપ મુજબ.

એક ઇડાંને ભાંજી માહે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પટેટામાં મેળવી માખણુ ભેળી મેળવણી કઠણુ થાય તેટલું જરા દુધ મેળવી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ઑલ બનાવવા. પછી અપ જોગાં ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી કઠાઇમાં ધી કકડાવીને ઇડાંમાં બોળીને તેમાં તળવા.

ઑલ પનીરનાં.

નયફળની અમણીથી અમણેલું વેલાતી પનીર તથા સુકાં પાંઉનું કમ્પસ એટલે ફીમ દરેક રતલ ૦, માખણુ તોળા ૫, તાજું ઇડાં ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુદેલા કાગમરીના દાણા ૫, ધી અપ મુજબ.

નીમક, મરી તથા પાંઉનાં ફીમ સાથે પનીરના લુકાને સોજી અલમાં ખુબ મેળવી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બગબર દોહવીને માહે તે તથા માખણુ ભેળી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ઑલ બનાવવા અને કઠાઇમાં ધી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના તળવા.

ઑલ બદામનાં.

નવી બદામની ખીજ રતલ ૦, મેદા ખાંડ શેર ૦, ઑરેંજ અથવા માલુંગાના સુકા મુરખ્યાની સળા રતલ ૦, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી હાલ, ધી; મીલનો પેહલાં નંબરનો મલ્ટનો આટો તથા ઇડાંની દાળ અપ મુજબ.

બદામને છાલીને ઘણી બારીક છુદવી. પછી ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને બદામમાં એ તથા લીંબુની હાલ મેળવી જરા આટો ભેળીને ગોળા થાય તેટલું કઠણુ કરવું. પછી નાના સપરચન જેટલા ઑલ કરી અપ જોગાં ઇડાંની દાળને દોહવીને કઠાઇમાં ધી કકડાવીને પછી એ દાળમાં બોળા ઇંગારે મજાડના હાલ ઑલ તળા આંધરાંની ચમચથી કઢવા અને ઉપર મુરખ્યાની અકેક સળાને ડાંખળીનીકાની ખોસી ફીમ લીંબુની આઝે ચોપડીમાં છાપેલી છે તેની સાથે એ ઑલ ખાવા.

ઑલમાં બાફેલો ખીમો.

ગોસ્તનો બારીક છુદેલો ખીમો અડધા રતલ સેવા અને આઝે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરધીનો છાપેલો છે તે મુજબ પણ

મુકો ધીપર પકાવવો અને છોલેલા ડબલખીન, ગ્રીનપીસના કુમળા દાણા તથા બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેન્ચખીન્સ એ ત્રણુડે મળી અડધો શર લઈ તેને બાશીને અંદરનું બધું પાણી તદ્દન કાઢી નાખી ખીમા સાથે ભેળીને માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી મસાલો ગરમ, વેલાતી સોસ નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળા બે ઇંડાને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે માહે મેળવવાં. પછી મરઘીનાં એક મોટાં ઇંડાને બાશી છોલીને તેના એક સરખા ઉભા ચાર કટકા કાપવા અને ઇંડાં જેટલાંજ મોટાં પાકાં પણ કઠણ એક ટામોટાંને ઘાંધ નુછીને તેના પણ ઇંડાંનીજ કાંતી સરખા ચાર કટકા કાપવા. બે મોટા પટેટાને સેજ કઠણ બાશી છોલીને તેની અડધી ઇંચ જાદી એક કાતરી કાપી વેંજીટેબલ કટર હોય તો તે વડે કરણુના આકારની બે ઇંચના વ્યાસની એક કાતરી કાપવી, પણ કટર નહી હોય તો પછી આઠ અણીવાળું બે ઇંચના વ્યાસનું કરણુના આકારનું કાગળ કાપી તે પટેટાની એ કાતરીની ઉપર મુકીને પેનનાઈટથી પટેટાનું કરણુ કાપવું અને બાકી રહેલા પટેટાની બધી એક સરખી સેજ જાદી સળા કાપવી. પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં એક બોલને જરા ધી ચોપડીને તેનાં તળાયામાં પેહલે પટેટાનું કરણુ મુકવું અને ઇંડાંનો સફેદી તરફનો ભાગ તેમજ ટામોટાંનો છાલવાળો ભાગ બોલમાં લગાડેલાં ધીને વળગે તેવી રીતે હેઠે મુકેલા પટેટાનાં કરણુની નક્કીના ખાંચામાં ટેકાવીને એક ઇંડાંનો અને એક ટામોટાંનો કટકો આવે તેમ સફાઈથી સરખે અંતરે સરખા ઉભા ગોઠરીને મુકવા અને એ બધાંની અણીની ઉપર ટેકાવીને પેહલે પટેટાની સળાએને આડી મુકીને પછી તેની ઉપર બીજી સળાએને ઉભી મુકી તેની ચોકડીની તરેહ કરીને એ રીતે જેટલી ચોકડી થાય તેટલી બધી બોલની કીનારી સુધી મુકવી. ઉપલી રીતે બધું સરખું સફાઈથી ગોઠવેલું હોય છે તો મજાઈનું શોભે છે. તે પછી બોલની વચમાંના ખાલી ગાળામાં ખીમાની મેળવણીને કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને બોલ અડધું કુબે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં બોલને મુકીને તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાંચરીને થોડા ઇંચાર મુકીને ઘૂર્તજ બાફવા માટે ચુલે મુકવું. ખીમા બફાઈને કઠણ યાવને ઉતારી બોલને કાઢી ઉલટાવીને અંદરનું આખુંજ કાઢવું.

ઝાલમાં ખીમો ભરીને પછી અમચું સુકી રાખતાં ખીમાંની અંદર ભેળેલું ધડું છુટું પડીને હેડે ફરી જમને ખીગડી જાય છે માટે ભરીને પુર્તજ બાકવું જોઈયે.

ભજ્યાં ઇડાંનાં.

એક સોજ કોરડી રકામીમાં પાંચ વાલ એટલે એઆની ભાર સોદાબાઈકાળ નાખી અમચાથી વાટી તેનો ભુકો કરીને સપાટ ભરેલી એક અમચી વાટેલું નીમક માહે ભેળવું. પછી આર તાજાં ઇડાંને ભાંજી તેની સફેદી એમાં નાખવી અને દાળને ખીજી રકામીમાં જુદી કાઢી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી ધરનો દોલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એ તોળા અને એ બેઉ નહી હોય તો પછી એ તોળા સોજો અણુનો આટો દાળમાં જરા જરા કરી બધા નાખતાં જમ સેજખી ગાંગડી આખી રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ મેળવીને પછી ઇડાંની સફેદીને સોદા તથા નીમક સાથે ખાવાના કાંટાથી કઠણ કફ અઢવી તેને દાળની મેળવણીમાં ભળી એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ એક મોટી કઢાઈમાં પુરતું ધી નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાં પતળી સફેદી હેડે ફરી જાય છે માટે તેને પાછી અમચાથી સારીકાની મેળવીને ધીમાં ટપકે નહી તેમ સંભાળથી અકેક અમચી જોટલી એ મેળવણીને અમચાવડે કઢાઈમાં પાથે પાથે મુકવી અને હેડેનું પડ ધેરા બદામી રંગનું તળાયને આંધરાંની અમચથી ભજ્યાં ફેરવી નાખી ખીજું પડ એવુંજ તળાયને બધાં ભજ્યાંને અમચવડે કઢાઈમાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં કકરાં લાલ ધાયને અમચમાં કાઢી અંદરનું ધી નીપારીને પછી રકામીમાં મુકવાં. મસાલાનાં ભજ્યાં કરવાં હોય તો હઠી તોળા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુકો કાપી નચવીને તેમાંનું પાણી કાઢી નાખવું. એકથી દોઢ મોટાં લીલાં મરચા તથા ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોષ તદનજ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. અને એ બધાં સાથે ઘણાજરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી એક અમચી, મરચાંની લુકી; દલેલી હળદ તથા મરી એ દરેક સપાટ ભરેલી અડધી અમચી નાખી ઉપર મુજબ ઇડાંની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં એ બધા સામાન બરાબર

મેળવવે. પછી ઉપર એ સાદા લજ્યામાં લખ્યા મુજબનાં કકડાવેલાં ધીમાં આપ્પે મેળવણીને તેમજ મુકવી. પણ મસાલાને લીધે તળાતાં એ લજ્યાનાં ધીમાં શીણુ આવે છે, માટે એને નેમ તળતાં ભાગી જાયે તેથી એક પડ બરાબર લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ લાલ થાયને ધીમાં ફેરવ ફેરવ કીધા વગર એમજ ઉપર મુજબ ચમચથી કાઢવાં. એ બેઉ રીતનાં બનાવેલાં લજ્યાને સ્વાદ ઇડાંના પોળા જેવો લાગે છે પણ ઇડાં સારાં લાગતાં નથી માટે ગરમ ગરમજ ખાવાં.

લજ્યાં કસ્ટરનાં.

આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ કસ્ટરના છે તેમાં લખ્યા મુજબ મોલું કસ્ટર બનાવવું અને કેળાંની કાતરીઓ હોય તેવા એના અડધી ઇંચ જેટલા જલદા કટકા કાપવા અને આપ્પેજ ચોપડીમાં લજ્યાં ચણાના આટાના સાદાં તથા તરકારીનાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાનની મેળવણી બનાવવી. પછી માટી કઢાઇમાં પુરતું ધી કકડાવી કસ્ટરના અડેક કટકાંને એ મેળવણીમાં બોળીને બધાં લજ્યાં કકરાં લાલ તળવાં.

લજ્યાં કુટા અથવા કોળમના.

તાજે કુટો અથવા કોળમ રતલ ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧, મોઢાં મુકાં મરચાં ૭, લસણની કળી ૬, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હંજલ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમર મુડી ૩, ચણાનો આટો; ધી તથા સોજું મીઠું તેલ અથ મુજબ.

લસણને છેલવું. કોથમીરને કુમળાં ડાખળાં સાથેજ લઇને ધોવી. કુટાને ચુંટી સોજે કરીને ધોવો. કોળમ હોય તો તેને પણ એમજ ચુંટી ધોઇને સાફ કરવી. પછી બધા સામાનને પીસી કુટા અથવા કોળમમાં ભેળી યાપી ચકાય તેટલું કઠણ કરવા ચણાનો આટો ભેળીને હથેલીની ઉપર ચપટાં લજ્યાં થાપવાં અને અડધું ધી તથા અડધું તેલ જેઠ સાથે કઢાઇમાં કકડાવીને એ લજ્યાં તળવાં.

લજ્યાં ખીમાના.

હેઠે લજ્યાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની મેળવણી તૈયાર કરવી. અને તેમાં ઘણાજ બારીક છુંદલો ગોસ્તનો અડધો રતલ પ્રયો ખીમા અથવા સુકો બાફેલો રાંધેલો ખીમા ભેળવો અને મોટી કઠાઈમાં પુરવું ધી કકડાવી તેમાં લજ્યાંને લાલ તળવાં એની મેળવણીમાં પાતરાં, તરકારી અથવા કેળાં મુદ્દલ લેવું નહી, તેમજ પાણી પણ આછું નાખીને મેળવણી કઠણ કરવી.

લજ્યાં ચણાના આટાના.

સોળે ચણાનો આટો રતલ ૦૧, કાંદા રતલ ૦૧ વાટેલું નીમક તોળો ૧, જીરું તથા સુકું લસણ દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, દલેલી ઉળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધી ખપ મુજબ.

આમ્ને લજ્યાંની મેળવણી ચઢવા માટે સહવારના સકાલે આટાને ચાળી કઢાઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં નાખી તેમાં નીમક તથા કઠણ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો બરાબર મેળવવો અને દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી એક પાથેર અને તેની ઉપર ખીમ્મું નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી લદા એ બધું પાણી જરા જરા કરીને આટામાં બરાબર ભિળી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે કેકની મેળવણી જેમ ઘુંટે છે તેજ પ્રમાણે પણ હાથની મુઠ્ઠી વાળીને તે વડે ખુબ તરેહ ઘુંટી માહે સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ઢાંકણ ઢાંકી ઉંકવાળો જગ્યા જેવું કે કપાટ પેટીમાં બંધ કરીને સાત આઠ કલાક રાખવું. પણ છ સાત કલાક થવા આવે ત્યારે કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, લસણને છોલવું અને મરચાંને ઘોઈ ડીચકાં કાઢીને એ બધાંને સાથે પીસવું. કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોઈને બારીક કાપી એ બધો કાપેલો તથા પીસેલો સામાન ભેળી રાખવો અને આટો રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તેમાં એ બધો સામાન મેળવવો. પછી એક મોટી છાલકી કઠાઈ અથવા ઉંડા પેણામાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે ચુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર હુમાડો નીકળે ત્યારે લજ્યાં બધાં મોટાં કરવાં હોય તો એ મેળવણીથી નાનો એક ચમચો

ઉપસેલો ભરવો અને નાનાં કરવાં હોય તો સપાટ ભરીને અકેક ભજ્યાં માટે કઢાઈમાં છુટી છુટી સફાઈથી મેળવણીને ગોળ રેડવી, જેમ રેડતા તે ધીમાં પંથરાઈ કુળી જઈને મજાહનાં બદાં કુળેલાં ભજ્યાં થશે. એ રીતે માહે સમાય તેટલાં ભજ્યાં રેડયા પછી હેઠેનું પડ લાલ તળાયને આંધરાંની અમચથી ફરવી નાંખી ખીંગુ પડ એમજ તળાયને ભજ્યાંને કાઢી ચાળણી યા બોયાંમાં મુકા એજ રીતે બધાં તળવાં. એ ભજ્યાં અંદરથી મજાહના આંધરાંવાળાં થાય છે.

ભજ્યાં ચણાનાં આટાનાં પાતરાંનાં તથા

તરકારીનાં મસાલાનાં.

ભેળ વગરનો સોજો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦૧, કાંદા તથા પટેરા દરેક શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧, દલેલી હળદ તથા મોદાબાઈકાચું દરેક તોળો ૦૧, મોટાં મુકાં મરચાં ૪ થી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, તાજાં ઇંડાં ૨, જીરું તોળો ૦૧, પાકાં મોટાં વસઈનાં કેળાં ૨, લસણનો વચ્ચો કડો ૧, ધી તથા સોજું મીઠું તેલ અપ મુજબ.

નાના ચાર અમચા ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી પાણું એટલુંજ ખીંગુ પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કાદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બુકો કાપી અડધાને કાચો રાખવો અને અડધાને જરા ધીમાં તળવો. નવટાંક પટેરાને બાકી છોલીને બુકો અપવો અને બાકીના કાચા પટેરાને છોલી બુકા જેવા અપીને ધીમાં તળવો. કોથમીરનાં કુમલાં ડાંખલાં સાથેજ પાતરાં લઈ એ તથા લીલાં મુકાં બેઉ મરચાંને ઘાંધ બધુ કોરડું કરી લસણને છોલી એ બધું સાથે બારીક પીસવું. પછી આટાને ચાળી તેમાં નાના બે અમચા ભરી કકડેલું ઘો ભેળવું અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાનો કંટાવડો ખુબ દોહવી કેળાંને ઘોળી નરમ કરી છોલીને એ બેડને આટામાં ઘણું બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળી મોટી કઢાઈ અડધી ભરાય તેટલું

તેમાં જે લાગ ધી અને એક લાગ તેલ નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને માહેય બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અકેક નાની ચમચી જેટલી યા તેયા પત્તુ જરા ઓછી મેળવણીને ચમચીવડેજ છુટી છુટી કઠાઈમા મુકવી અને જરાવારમાંજ આંધરાંની મોટી ચમચથી ભજ્યાંને ફેરવ ફેરવ કરી મજાહના બરાબર લાલ તળાયને કાઢી લઈ એજ રીતે ખીજાં તળવા. તેલ પસંદ નહી હોય તો બધાં થીમાંજ તળવાં.

ખીજી રીતે ભજ્યાં બનાવવાં હોય તો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આડુ તથા ધાણાજીરાંને મસાલો દરેક તોળો ૦૧, દલેત્રી હલદ; મરી તથા સોદાબાઈકાળાં દરેક તોળો ૦, લસણુ વાલ ૫ એટલે જે આની ભાર, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કોથમીર કુડી ૩, કુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાણું છકડ ૧. મોટું વસાઇનું પાકું કેળું ૧, ધી અથવા સોણું મીઠું તેલ અપ મુજબ

કોથમીરનાં પાદડા સાથે કુમળાં ડાંખળાં પશુ લઈ એ તથા મરચાંને ઘાઈને કોરડું કરી આડુ, લસણુ તથા કાંદાને છોલી એ સઘળું સાથે પીસ્વું. કુદનાનાં પાદડાંને ઘાઈને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તેમાં ઉપર મુજબ છકડ તથા કેળું ભેળીને પછી માહે બધો સામાન બરાબર મેળવી જરા પાણી નાખી મેળવણીને ઘટ કરવી, પતળા કરવી નહી. અને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજ્યાં તળવાં.

ભજ્યાંવાળા બનાવે છે તેવાં ભજ્યાં કરવાં હોય તો ચણાનો આટો રતલ ૦૧, કાંદા રતલ ૦, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧, જોખર કીધેલું જીરું તોળો ૦૧, છુદેલાં મરી; લસણુ તથા સોદાબાઈકાળાં દરેક તોળો ૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર કુડી ૪, સોણું મીઠું તેલ બાટલી ૦૧.

કાંદા, આડુ, લસણુને છોલવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડા લઈ મરચાં સાથે ઘાઈ એ પાંચે ચીજને બારીક પીસ્વી અને આટાને કલમ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી તેમાં નીમક નાખી જરાં જરા કરી દોઢ પાથેર ઠંડા પાણીને એમાં બરાબર મેળવી

હાથની હથેલીથી ખુબ મંથીને પછી એમાં બધે સામાન તથા સોદા ભેળવો અને આએ વીરીધ વાનીપાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે રીતથી મોટી કઢાઈમાં તેલને કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મેળવણીમાંથી જરા જરા છુટી છુટી કઢાઈમાં મુકીને પછી ઝાગથી ભજ્યાને ફેરવ ફેરવ કરી કકરાં લાલ થાયને કાઢી બોયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. ગમે તો છોલેલા પટેલાનાં ઘણાં પતળાં વેફર, વસાઈનાં પાકાં કેળાંની અથવા કેળાં નેટલાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાંની છોલેલી પતળાં કાતરીઓ અથવા છોલેલા કાંદા અથવા છોલેલા શકરકાંદની પતળાં કાતરીઓને એ મેળવણીમાં બોળાને તેનાં ભજ્યાં તળવાં. પાતંગનાં ભજ્યાં બનાવવાં હોય તો ઉપર લખેલા બીજે કાંઈ પણ સામાન લેવો નહીં પણ અમથા આઠામાંજ નીમક નાખી પાણી ભેળા છેલ્લે સોદા મેળવીને પછી માથની ભાજનાં પાદડાં, ચોળાઈની ભાજનાં મોટાં પાદડાં, માયાફના વેળા ઉપર પાદડા થાય છે તે પાદડાં, આવાનાં મોટાં અકેક પાંતના બધે ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા પાંતના નેટલાજ સેલેડના કટકા કરવા અને એમાની જે એક ચીજ હોય તેને ઘાછ કોરડું કરીને અકેક પાંદડાંને કટકા મેળવણીમાં બોળાને કઢાઈમાંનાં કકડેલાં તેલમાં મુકીને પછી ફેરવ ફેરવ કરી ભજ્યાં પીળા રંગના થાયને કાઢી લઈ એ રીતે બધાં તળાય પછી પાછા કઢાઈમાં નાખીને લાલ તળવાં. એ પાદડાંના અથવા પાંતની ઉપર મેળવણી ઘણીજ પતળાં લગાડવી. કારણ સોદાને લીધે તળાનાં પછી મેળવણી કુળાને જાદી થાય છે. એ બધાંમાં પાંતના તથા સેલેડનાં ભજ્યાં વધારે સારાં ભાગે છે. સોદા નહીં હથે તો સેકીને વાટેલો પાપડખાર પણ ચાલશે.

ભજ્યાં ચણાનાં આટાનાં સાદાં તથા તરકારાનાં.

અડધી રતલ સોજ ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ધી, વાટેલું નીમક એક તોળો તથા સોદાબાછકાઈ ના તોળો મેળવી ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ મસળીને એક મોટાં બોલમાં ચા કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં જરા જરા કરી એક પાણીર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી જરા નાનાં પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બધે કટકા કાપીને પછી તેને

ધણી બારીક સેવ જેવા કાપીને તે તથા આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક અડધા તોળો આટાની મેળવણીમાં નાખી બરાબર એકરસ કરવું. ત્યાર બાદ ઉપર ભજ્યાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઢાઈમાં સોજી મીઠું તેલ કકડાવ્યા પછી બળવું ધીમું કરી તેમાં એ મેળવણી છુટી છુટી જરા જરા મુકી હેકેનું પડ રીકું લાલ થાયને આંધરાંની અમચથી ફેરવી નાખી બીજી પડ એમજ તળાયને અમચથી ભજ્યાંને ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં લાલ તળાયને ઝારા યા આંધરાંની મોટી અમચથી કાઢવાં એ ભજ્યાં તરકારીનાં કરવાં હોય તો ઉપર ભજ્યાં ચણાના આટાના પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાનાં વેફર, વસંધનાં કેળાંની, વેંગણાંની અથવા શકરકંદની છોલેલી ઘણી પતળા કાતરીએ એ સઘળાંમાંથી જે તે એક લેવી અને આએ ભજ્યાંમાં ઉપર લખ્યું છે તેટલાજ સામાનની તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને પછી તેલ કકડાવ્યા બાદ મેળવણીમાં એ એકેક કાતરીને બોળાને ઉપર મુજબ એનાં મજાહનાં કકરાં લાલ ભજ્યાં તળવાં. કાંદાની કાતરીનાં એ ભજ્યાં કરવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે મેળવણીમાં બધા સામાન નાખવો પણ એમાં કાપેલા કાંદા નાખવા નહી પણ જરા નાના કાંદાને છોલી તેની વેફર જેવી ગોળ કાતરીએ કાપી તેને મેળવણીમાં બોળાને તેનાં ભજ્યાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોય તો ધીમાં ભજ્યાં તળવાં. આએ બેઠ રીતે બનાવેલાં ભજ્યાં મજાહનાં લાગે છે. સોદા નહી હોય તો તેને બદલે સેકીને વાટેલા પાપડખાર એટલાજ લેવો.

ભજ્યાં ચણાની દાળનાં.

સોજ ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧૧, ઘણુંજ બારીક ખમણેલું નાળાયેર તોળા ૭, નીમક તોળા ૧૧, આખું જીરું તથા ધાણા દરેક તોળા ૧, મરચાની છુટી તોળા ૦૧૧, દલેલી હળદ તોળા ૦૧, સોદાખાઈકાળ અથવા સેકીને બારીક વાટેલા પાપડખાર તોળા ૦૧, સોજી મીઠું તેલ અથવા ધી ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજ ઘાંધને પાંચ છ કલાક ઠંડું પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને

સાફ પાતા ઉપર સેજ જાદી જેવી પીસ્વી, ખારીક કરવી નહી, ધાણા તથા જીરાને ખારીક છુંદવું. પછી પીસેલી દાળમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલું ઠંડું પાણી ભિળી મેળવણીને જરા પેચી કરવી અને આગે વીવીધ વાંનીમાં ભજ્યાં બધા જાતની દાળનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ધી ધી મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેટલાં નાનાં મોટાં ભજ્યાં હથેલીની ઉપર ખડખડાં યાપી અથવા ઝીણી લખોટી જેવાં કરીને તળવા મુકવાં અને લાલ થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલષ્ત ભરેલી ચાળણી યા ખોયાંમાં મુકી ઐજ રીતે બધાં તળવાં. પછી આગે ચોપડીમાં ચટણી કોથમીરની છાપેલી છે તેની સાથે ખાવાં કચી કેરી હોય તો તેને છાલી ચણુ જેટલા કટકા કાપી તે શેર ૦ ને બીજા બધા સામાન સાથે દાળમાં ભેળવી.

ખીજી રીતે ચણાની દાળનાં ભજ્યાં કરવા હોય તો ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, દલેલી હળદ; સોજી મરચાંની બુકી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; ખોખરૂં કીચલું જીરું તથા ધાણાજીરાનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઈકાળાં અથવા સેકાંને ખારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦, ધી અથવા મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક બીનરી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરું કાઢી ખીજું નાના ચાર ચમચા પાણી રેડી ચોળાને બાકી રહેલું ડોહરું કાઢવું. દાળને ઉપર લખ્યા મુજબ ઘોઘને પીસ્યા પછી તેમાં ડોહરું તથા ખીજે સામાન બધા ભેળાને ઉપલીજ રીતે ધી અથવા તેલ કકડાવીને તેમાં ભજ્યાં તળવાં. નીમક ઓછું લાગે તો ભજ્યું ચાખી જોઈને ખીજું ટેસ્ટ મુજબ ભેલવું.

ભજ્યાં પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા શેર ૧૧, વાટેલું નીમક તોળો ૦૧, ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૨, કોથમીર મુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, સોદાબાઈકાળાં વાલ ૫, એટલે બોચની ભાર ધી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઈ કોરડું કરી બેઉને ઘણુંજ ખારીક કાપવું. પટેરાને સોજા ઘોઈ જલદી કાતરીએ. કાપી નરમ ખારી છાલ છોલીને બગબર મેશડ કરવા. છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવી તેમાં દુધ તથા સોદા બરાબર મેળવીને પછી પટેરા બેલીને માહે કોથમીર, મરચાં તથા નીમક મેળવવું. ત્યાર બાદ એક મોટી કઢાઈમાં પુરવું ધી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ખુંમાડો નીકળેને અડેક ચમચી ભરીને એ મેળવણીને અંદર છુટી છુટી મુકી મળાઈનાં કકરાં લાલ ભજ્યાં તળા લાંબુ નીચવીને અથવા વેલાવી સોસ સાથે ખાવાં. મસાલા બગરનાં ભજ્યાં કરવાં હોય તો તેમાં કોથમીર, મરચાં, દુધ તથા સોદા નાખવો નહીં પણ ઉપર લખ્યા મુજબ પટેરાને મેશડ કરવા અને છડાંમાં એક નાનો ચમચો ભરીને કાચું ધી નાખી કાંટાવડે ખુબ ડાહવીને એ તથા નીમકને પટેરામાં મેળવી ઉપલીજ રીતે આમે મેળવણીનાં ભજ્યાં તળવાં, એ બેડ રીતે બનાવેલાં ભજ્યાં સારાં ક્ષાગે છે.

ભજ્યાં બધી જાતની દાળનાં.

ચણા; વટાણા; લાંગ અથવા મગ એ ચારમાંથી કોઈ પણ એક જાતની દાળે બરેલી દીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧૧, કાંદા શેર ૦૧૧, વાટેજું નીમક તોળા ૨ થી ૨૧૧, સોદાબાઈકાજ અથવા સેકીને ખારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦૧, ધી અથવા શાળું મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં ભજ્યાં ચણાની દાળનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળને ઘોઈને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તેમજ પીસી. કાંદાને છોલીને જરા જલો જેવો લુકો કાપવો. પછી સોદા અથવા ખારો જે હોય તેને નીમક સાથે બેળા તેમાં દંડું પાણી નાના ચાર ચમચા મેળવીને પછી એ તથા કાંદાને પીસેલી દાળમાં બરાબર મેળવું. પછી મોટી કઢાઈ ધીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર ખુંમાડો નીકળે તેટલું કકડાવવું. અને તેલ હોય તો આમે ચોપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કકડાવવું. પણ એમ કકડે તેટલાં ભજ્યાં જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તેટલી મેળવણીને હથેલીની ઉપર મેલીની લીસાં નહીં પણ ખડખડા જેવાં અને પતળાં ચપટાં ભજ્યાં થાપવાં,

ભદાં થાપવાં નહી. કારણુ ભજ્યાં તળાતાં કુલીને ભદાં થાય છે. ગમે તો મેળવણીની ઝીણી લખેાડી નેટલી ખડખડડી બધી ગોળાઓ બનાવવી. પછી એ ચપટાં અથવા ગોળ ભજ્યાંને આઝે ચોપડીમાં ચણાની દાળના ભજ્યાં તળવા છાપેલું છે તે રીતે મજાઈનાં લાલ તળીને આઝે ચોપડીમાં ચટણી કાથમીરની છે તેની સાથે ખાવાં. ઉપર લખેલી ખીજી ભતની દાળનાં ભજ્યાં પણ ઝેજ રાતે બનાવવાં. પણ બધામાં ચણાની દાળનાં ભજ્યાં વધારે સારાં લાગે છે.

ભજ્યાં ભુંજેલા ચણાના આટાનાં.

ભુંજેલા ચણાનો આટો રતલ ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧૧૧, આદુ; મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજનાં પાદડાં; પાસ્થર્નાં પાદડાં; કાથમીરનાં પાદડાં તથા ડાંખળાં કાઢી નાખેલી સુવાની ભાજ એ દરેક તોળો ૧, લસણુ તોળો ૦૧, સોદાખાઈકાચ ૧ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, તાજાં ઇડાં ૩, સોજી રાંધવાનું ધી ખપ મુજબ.

આદુ લસણુને છેલીને ખારીક છુંદવું અથવા પીસ્તું. કાંદાને છેલી છુંદનાં પાડીને ઘણોજ ખારીક ભુકો કાપવો. બધાં પાદડાં તથા ભાજને ઘોષ આળણીમાં નાખી ગુછી કોરડું કરીને ઘણું ખારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવાં. કકરા ભુંજેલા તાજા ચણાનાં છલટાં કાઢી નાખી દારીયાને ખલમાં ખારીક છુંદી તારની ઝીણી આળણીથી આળીને તે આટો આડધો રતલને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં બધા સામાન ભેળીને ઇડાં મેળવવાં અને નાના ત્રણ અમચા ઇડાં પાણીમાં સોદા તથા નીમકને ખરાબર પીગળાવીને પ.શેરાનાં માપથી ભરેલું દોઢ પાશર એટલે પોણી પાઈટ ઇડાં પાણીમાં સોદા નીમકવાળું પાણી ભેળીને પછી જરા જરા કરી એ બધું પાણી આટાની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી કલ્લ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં પોણા શેરને આસરે ધી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને કકડીને માહેથી ઘણું ખુંમાડો નીકળે ત્યારે એક મોટા અમચામાં મેળવણી ભરવી. પણ તેની હેઠે લાગેલી મેળવણીનાં ટીપાં કઢાઈમાં ટપકીને તે માહે રહેતાં બળે છે અને તેથી બધું ધી કાળું થાય છે માટે એ ભરેલા અમચાની હેઠે બીજો

અમચો ફેરવીને વળગેલી મેળવણી કાઢ્યા પછી આસરે એક ચમચી જેટલી મેળવણીને પેલા બીજ ચમચાવડે સેરવીને કઢાઈમાં નાખી એ રીતે છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં ભજ્યાં કઢાઈમાંનાં ધીમાં સરખાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ લાલ ચાપને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજ્યાં કાઢી અંદરનું ધી નીપારીને કલ્હવાળી ચાળણી ચા બોયાંમાં મુકવાં. કારણ એ ભજ્યાં ધી ઘણું સોસી લેય છે. ભજ્યાં કાઢ્યા પછી કઢાઈમાં કાંઈ કગરસ હોય તે બધી કાઢીને એજ રીતે બીજું ભજ્યાં ધીમે બળતે તળવાં. પણ ધીમાં સેજથી તેલની ભેળ હોય છે તે ભજ્યાં તળતી વેળા બધું રીચુ ચઢીને કઢાઈમાંથી ઉભાઈ જાય છે માટે તેવું ધી લેવું નહીં, તેમજ આડધી મેળવણીનાં ભજ્યાં તળાયે તેટલાં ધી કાણું જેવું થશે માટે એટલાં તળોયા પછી કઢાઈમાં બાકી ધી હોય તે બધું કાઢી નાખી કઢાઈને કપડાંથી નુછી સોજી કરીને પછી બીજું નવું ધી ઉપર મુજબ કકડાવીને બાકીનાં ભજ્યાં તળવાં. એ ભજ્યાં મજાહનાં લાગે છે. ટામોટાંની, કેરીની અથવા બીજી કોઈ પણ ખાદી તીખી ચટણી સાથે ખાવામાં વધારે સારાં લાગે છે. તેલમાં તળેલાં ભજ્યાં પસંદ હોય તો ઘણું સોજું મીઠું તેલ લેવું અને આઝે વીવીધ વાંતીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ કઢાઈમાં ધી કકડારીને પછી ઉપર મુજબ તેમાં ભજ્યાં તળવાં.

ભજ્યાં ભેજનાં.

આઝે વીવીધ વાંતીમાં કટલેસ ભેજનાં છાપેલા છે તેમાં જખ્ખા પ્રમાણે ભેજની જળા કાઢી ઘોઘ કોરડું કરીને ત્રીણું કાપી તેમાં દળેલી હળદ તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા ભાંજીને દાહવેલું અડધું ઇંડું નાખી ચમચા વડે બરાબર મેળવી એકરસ કરી તેમાં જરા ઘઉંનો આટો ભેળાને કઠણ કરવું અને એક રૂપીયા જેટલાં મોટાં અને બા ઇંચ જદાં ભજ્યાં થાપવાં. પછી કઢાઈમાં પુરતું ધી કકડાવી તેમાં ભજ્યાં મેળી બદામી રંગનાં કકરાં તળવાં અને ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમે તો બે કુડી કાથમીરનાં પાદડાં તથા મોટું લીલું એક મરચું ઘોઘ બાઈક કાપીને તે પણ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજ્યાં મુથીયાંનાં.

ધરનો દલેલો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ગગરો ધઉનો આટો તથા સોજો ચણનો જરા ગગરો આટો દરેક તોળા ૭, કાંદા તોળા ૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, ચોળાધની ભાજનાં; મધીની ભાજનાં તથા કોથમીરનાં એ દરેક પાદડાં તોળા ૨૫, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૧૫, સોદાબાદકાચ વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર; ખોખરું કીધેલું છૂંદ તથા ધાણાજીરાંનો મસાલા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ; દળેલાં મરી તથા મરચાંની લુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી છુટી કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ધી ખપ મુજબ.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડાં પાણીમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળા બધું ડોહર કાઢી લધ છુંછો ફેંકી દઇને તેમાં સોદા તથા નીમક મેળવવું. આડુ લસણને પાણી વગર અમથુંજ પાતા ઉપર પીસ્વું, ભાજ તથા કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોષ આળણીમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને કપડાંથી નુછી તદન કોરડાં કરી મરચાંને પણ એમજ ઘોષ નુંછીને એ બધાંને ઝીણું કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક બુકો કાપવો. એક ઉભા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીને પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી. પછી બેઉ આટાને સોજ કલહવાળા થાળી અથવા કોડીનાં મોટાં ફલ્ટદીશમા ચાળા તેમાં હઠી તોળા ધીને બરાબર મેળવીને પછી આમલીનું ડોહર તથા બીજો બધો સામાન સારીકાની મેળવી ઘટે તો ઠંડું પાણી સેજ નાખીને ઘણું કઠણુ આટો બાંધી ખુબ તરેહ મુંદવું. પછી તેના સફાઇદાર ચાર ગોળા કરીને પાટીયાં ઉપર મેલી જાદી સેરડીના જેટલાં જાદાં સરખા ગોળ મુઠીયાં હથેલીથી વણીને તેના બેઉ છેડા તરફ અણી નીકળેલી હોય તેને માહે સફાઇથી દાખી દઇને ત્યાંથી ચપટાં મુડાં કરવાં. તેટલાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને અદર ઉછેળેને તપેલીના કાંયાની ઉપર મુકાય તેટલી એક ત્રાંબાની કલહ ભરેલી સોજ આળણીને જરા ધી ચોપડીને તેમાં છુટાં છુટાં મોઢવીને મુઠીયાં મેલી તપેલી ઉપરનું ઢાંકણુ કાઢી નાખીને કાંયા ઉપર એ આળણી મુકીને તેની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે

રાખવું. બાર મીનીટે મુઠીયાં બકાષ્ટને બરાબર કટણ થાય પછી કાઢીને પાટીયાંની ઉપર મુકવાં અને તદન ઠંડાં થાયને ચુંથાય નહી તેમ ધારદાર છરીવડે સફાઈથી અકેક મુઠીયાંની પાંચ પાંચ કાતરીઓ કાપવી. તે પછી મોઢી કઢાઈ ઘીથી અડધી ભરી ધીમે બળતે મુકવાં અને ધી બરાબર કકડીને માલેથી ધુંમાડો નીકળેને અંદર સમાય તેટલાં પાથે પાથે ભજ્યાં મુઠી હેઠેનું ૫૩ શીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી એજ રીતે બીજું ૫૩ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવા. એ ભજ્યાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં ઘણાં સાગં લાગે છે.

ભરત વેંગણાંનું.

બીયાં ૧ગરતું કુમળું મોટું એક ભરતનું વેંગણું તેનું વજન શેર ૨, સોણું ખાટું કટણ દહી શેર ૧૦૦, કાંદા તથા ધી દરેક રતલ ૧૦, આડુ તોળો ૧૦, મુકું લસણુ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, લીલાં લસણુની કુડી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખોખરું કીચેલું જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪.

કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણુને કુમળાં પાદડાં સુધાંજ રાખી બધું ઘોષ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંને છોલી મોટા કટકા કાપી કલહવાળી તપેલીમાં નાખી એક પાથેર પાણી તથા નીમક મેળવી ઢાકીને ધંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને બધું પાણી સુકાય પછી ઉતારીને અંદર સેજળી ગાંગડો રહે નહી તેમ ધુંટી નાખવું બીજી રીતે વેંગણાંમાં દીમકાંથી તળીયા સુધી આરપાર નવા બુતારાની સળીને ઉભી ખોસીને તેને મોઢી લોઢીની ઉપર ચુલે મુકી હેઠે ધીની આંચ રાખી અને વેંગણાંને ફેરવ ફેરવ કરીને બરાબર ભુંજવું અથવા વેંગણાંને ગરમ ભેભટમાં ભુંજવા મુકવું અને ઉપરની છાલ બળી વેંગણું ભુંજાઈને નરમ થાયને કાઢવું. પછી ઠંડું પડેને બેઉ રીતનાં ભુંજેલાં વેંગણાંની છાલ કાઢી નાખી અંદર સેજળી કટકો રહે નહી તેમ ખુબ તરેહ ભચડી નાખવું. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેથી એક રીતથી વેંગણું તૈયાર કીધું હોય તેમાં દહીને ભેળવું અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલહ ભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળી માલે આડુ લસણુ વધાગને તેમાં

બધો મસાલો લાલ કરી દહી ભેળેલું વેંગણું મેલવી નાના ચાર ચમચા પાણી રેડવું, પણ ભુજેલાં વેંગણાંમાં નીમક નહી હોવાથી લે હોય તો પછી ઉપર લખેલું નીમક પણ પાણી સાથે નાખીને ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ધીપર આવેને ઉતારવું. મરજી પડે તો દહીને અગાઉથી વેંગણાંમાં ભેદવું નહી પણ ઉપર મુજબ ભરતને રાંધીને ઉતારતી વેલા માહે દહી મેળવીને પછી ચુલેથી ઉતારવું. લીડું લસણ નહી હશે તો ચાલશે. ભરતનાં વેંગણાં નહી હોય તો સાધારણ મોટાં કુમલાં વેંગણાંને ખાશી અથવા ભુંજીને તેનું ભરત પણ બની શકે છે. ખાંડેલાં કરતાં ભુજેલાં વેંગણાંનું ભરત વધારે સારું લાગે છે. કોઈક લોકને ખુખરાયલું ભરત પસંદ હોય છે માટે તેમ કરવું હોય તો ભરતમાં ધી છુટું પડવા માટે ત્યારે રોટલીના જરા મોટા કટકાની ઉપર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ધી મેલીને તેને ભરતની ઉપર મુકી ધીની ઉપર ઇંગારનો ગાંગડો મેળાને ઢાંકણ ઢાંકવું. અને રોટલી પરનું ધી બરાબર ખુખરાય ત્યારે ઉંઘાડીને રોટલી કાઢી નાખીને ઉતારવું.

ભર્યી અકુરો.

સોજી ધી શેર ૧૫, સારી જાતના સોજ પટેલ શેર ૧, કાંદા શેર ૦૫૫, આડુ તોળો ૦૫૫, લસણ તથા દલેલી હલદ દરેક તોળો ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૬, કોથમીર મુકી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક અથ મુજબ.

પટેલાને છોલી તેની સેજ જાદી સલી કાપી એ કુપ્પે તેટલાં ઇંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલા નાનો એક ચમચો નીમક પીગલાવીને તેમાં સલીને અડવો કલાક બીનવી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને ખારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને તેનો ઘણો ખારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને જાદા ભુકો કાપવો. ઇંડાંને ભાંજી તેમાં અડવો તોળો નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને પતલાં કરવાં. પછી પટેલાની સલાને અડવો કલાક થાયને સોજી ઘોષને તેમાંનું બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખીને કોરડી કરવી અને એક કલમ ભરેલી ઘણી મોટી કલામમાં અથવા પાટીયામાં બધું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણું.

ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં સળી નાખી અત્યારનવાર ચમચથી લેવે ઉપર કરવી પણ મળહની સફેદ જેવી અનેકકરી તળાયને ઉતારીને પુર્ત આંધરાંતી ચમચથી બધી કાઢી લઈ તપેલી યા કઢાઈને પાછી ચુલે મુકીને માહે કાંદા નાખી તેને બદામી રંગના તળીને તેમાં આડુ લસણ ભેળા તે તળાવાનો સાઉડમ નીકળેને કોયમીર, મરચાં તથા હળદ ભેળા એક મીનીટ તેને તળીને પછી તળેલી સળી ભેળીને પછી એક માણસે પેલાં દાહવેલાં ઢાંડાંને મોટી ધારે કઢાઈમાં રેડવાં અને બીજાં માણસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર ચારવ્યા કંડુ અને અકુરી સેજ કઠણ જેવી થઈને ધી છુટું પડેને ઉતારીને કાઢી લેવી, ઘણી કઠણ કરવી નહી, તેમ કીધાથી પછી કઠણ કટકા જેવી થયાથી સારી લાગતી નથી. જો મસાલા વગરની સાદી અકુરી કરવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત કોયમીર, મરચાં તથા હળદ નાખવી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ સાદી અકુરી બનાવવી, ભરચમાં મોટાં જમણ હોય ત્યારે એ અકુરી પણ ખવાડે છે અને કહે છે કે તેમાં એટલું બધું ધી નાખે છે કે માહેથી ધીના રેળા ઉતરે છે. પણ ઘણું ધી પ્રસંદ નહી હોય તો એકજ શેર ધી લેવું. એ મસાલાની તથા સાદી બેઉ અકુરી ઘણી સારી લાગે છે. પટેટાને બદલે શકરકંદ, રતાળું કે દ અથવા સરણીની સળીની અકુરી પણ ઉપર મુજબ થાય છે.

ભાખરા.

ઘણા સરસ ભાખરા બનાવવા હોય તો આપ્ને વીવીધ વાંનીમાં વરધવડાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો પણ ભાખરાને માટે આટો કઠણ બાંધવો અને તેમાં લખ્યા નેટલા વખત સુધી રાખ્યા બાદ જરા સાટો નાખીને બા ધંચ નેટલું જડું સફાઈથી સરખું વણી નેટલા નાના મોટા ભાખરા બનાવવા હોય તે પ્રમાણે બારીક કીનારીના બ્લાસ યા કપની કીનારી વડે સરખા ગોળ ભાખરા કાપવા અથવા ચાર ધંચ બ્લાસના પત્રાંના ગોળ દાબકાવડે કાપીને પછી તેના બાહેના ભાગનું પોણી ધંચ નેટલું જડું વણું થાય તેમ વચમાંથી સરખું ગોળ શીણાં બ્લાસ યા પત્રાંની દાબડીની કીનારીથી કાપી કાઢવું અને એ કાપી રીતે ભાખરા કાપ્યા પછી બાકીનું વધે તેને એકઠું કરી પાકું વણીને તેના ભાખરા કાપવા ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈમાં પુરવું

ધી કકડાવીને તેમાં મળાહના કકરા લાલ તળવા. પણ વળાંના ભાખરા કઠાઈમાં વળી જશે માટે તે હોય તો પેણામાં સરખા તળવા. વળાં જેવા ભાખરા કાપવા માટે એવું બેવડા ગાળાનું પત્રાનું બનાવ્યું હોય તો તેથી કાપવાને સવલ પડશે અને તે વડે ભાખરા સરખા કપાશે.

સોજ ભાખરા બનાવવા હોય તો મીલનો પહેલાં નંબરનો ખારીક રવો બે ભાગ અને મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એક ભાગ એક મળી એક રતલને સોજ ખુનચામાં ચાળી માહે નવટાંક ધી તથા તાજાં ચાર ઇંડાંને ખરાખર મેળવી મેદા ખાંડ અથવા સોજ ખારીક શકરીયા ખાંડ અડધી શર અને વધારે મીઠાં જોડાયે તેા નવટાંક ખાંડ વધારે ભેળવી અને નરી બદામની ખીજ એક પાથરને છોલી ભદી છુંદીને એ તથા છુંદલું એળચી જાયફળ દરેક પોણા તોણા આટામાં મેળવીને પછી સોજું દહીં અથવા સોજ તાડી જરા નાખીને કાણુ આટો બાંધી ગોળા કરીને ઉપર સોજું કપડું અળચું ઢાંકી બે ત્રણ કલાક રાખવું. તે પછી કાઢીને ખાંડ ચસરીને એ બાંધેલા આટો બે પાચો-ચપ્પો ભાગે તો તે ખરાખર વણાશે નહીં માટે તેમ થયું હોય તો અંદર ખીજે એવોજ ઘઉંનો આટો જરા ભેળી કઠણ કરી મસળાને પછી પાટીયાં અથવા સોજ ઉલટા ખુનચા ઉપર જરા સાટો છાંટી બાંધેલા આટાનો ગોળા કરી જરા સાટામાં રાળાને એની ઉપર વેળણુવડે સફાઈથી સરખું બાંધ્યું જાડું ચણી પતળા કીનારીનાં મોટાં ગ્લાસ અથવા નાનાં કપથી ભાખરા કાપી ખુનચામાં છુટા છુટા મુકવા અને બધા થાય પછી સોજ મોઢી કઠાઈમાં પુરતું ધી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડીને માંહેથી પુંમોડો નીકળે ત્યારે બળતું ધીમું કરી નાખીને કઠાઈમાં છુટા છુટા ભાખરા મુકી મળાહના સરખા લાલ તળાને આંધસાંતી ચમચથી કાઢવા. સસ્તા ભાખરા કરવા હોય તો ઉપર મુજબનોજ બધો સામાન લઈ એમજ તૈયાર કરીને બાંધ્યું કરતાં જરા પતળું વણીને એના ભાખરા પણ એજ રીતે કાપીને તળવા, પણ એમાં બદામ મુદલ નાખવી નહીં. ખારા ભાખરા કરવા હોય તો તેમાં ઉપર સોજ ભાખરામાં લખ્યા મુજબના આટા તથા રવામાં પાથર ધી ભેળી તાજાં ચાર ઇંડાં તથા વાટેણું નીમક સવાથી હોદ તોણો મેળવી દહીં, તાડી અથવા દુધથી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને

ખીજેવા માટે રાખ્યા પછી સસ્તા ભાખરામાં લખ્યા મુજબ વણી ભાખરા કાપીને તેમજ તળવા.

ભાખરા ૨ જ.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજ ખાંડ શેર ૦૫, સોજ બદામની ખીજ શેર ૦, છુંદેલી એળચી તોળો ૧, છુંદેલું ભપકળ તોળો ૦૫, સોદાબાફકાળું વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજે ગોલાખ લીકરગ્લાસ ૧, દુધ; સોજું ધી તથા સારા માટે ખીજે આટો અપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઘ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. પછી આટાને આળી તેમાં નવટાંક ધી તથા ઇંડાંને બરાબર મેળવ્યા પછી ખીજે સામાન ભેળી દુધ નાખીને કઠણ આટો બાંધી એક કલાક ઠંડી રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદાને નાના બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને તેને બાંધેલા આટામાં સારીકાની ભેળીને તેના સરખા બે ગોળા કરવા અને તેમાંના એકને પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને સેજ પતળો જેવો વણી તેની ઉપર બરાબર ધી ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ચોવડી ઘડી કરી ખીજ આટાના ગોળાને પણ એજ રીતે વણીને પછી બેઉને અકેકની ઉપર મુકીને વારંવાર ફેરવી તળેતું ઉપર કરતાં રહી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જડું વણી લીકરગ્લાસની પતળી કીનારીવડે ભાખરા કાપી કઠાઇમાં પુરતું ધી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મળહના શીકા લાલ ભાખરા તળવા. ખારા ભાખરા બનાવવા હોય તો ઉપર એસા બધા સામાન લેવો નહી પણ આટામાં નવટાંક ધી તથા ખારીક વાટેલું નીમક સવાથી દાઢ તોળા સુધી આપણા ટેસ્ટ મુજબ નાખી દુધ અથવા ઇંડાં પાણીથી આટો બાંધી ઉપર મુજબ રાખ્યા બાદ તેમજ છેલ્લે સોદા ભેળી ઉપલીજ રીતે વણીને ભાખરા કાપીને તળવા. એ બેઉ રીતે બનાવેલા ભાખરા તળીયાથી કુળીને બહાર ખીસ્કીટ જેવા થાય છે. અને ગરમ ગરમ ખાવામાં સારા લાગે છે.

ભાજી.

ચોલાઈની કુમલી ભાજીની નાની કુડી ૧૫, કાંદા શેર ૦૫, ધી શેર ૦, છુંદેલું આડુ તથા ખોખરું કીચલું ૭૨, દરેક તોળે

૦૧, છોલીને છુટેલું લસણ વાલ પ એટલે બેઆની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજનાં બધાં પાદડાં કાઢી સોજી ઘોષ બોયાંમાં નાખી પાણી નીકળા બચને બારીક કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાંપી કેલઈવાલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા તેમાં આડુ લસણ વધારીને પછી ભાજ તથા બાફીનો સમાન નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમાં આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચે મેળવવી અને અંદર છુટેલું પાણી સુકાઈને બરાબર તતરેને અડધો પાથેર પાણી રેડવું અને ભાજ ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું. મમે તો ઉપર મુજબ ભાજ નાખ્યા પછી ઢાંકણ પરજ પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે માહે નામવું નહીં અને ભાજ ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવી અથવા ભાજ તથા બીજા સમાનને કાંદાના વધારમાં ભેળાયા પછી એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમાં આંચે રાખી ભાજ ચરે અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. બધી પચરસી ભાજની પંદર કુડી લઈને તેને ઉપલી ત્રણમાંની ગમે તે એક રીતથી પકાવવી. પણ સુવાની ભાજ પસદ નહીં હોય તો માહે તે નાખવી નહીં. ગમે તો મોટાં પાદડાંની મેથાની ભાજની પંદર કુડી લઈ તેને ચોળાઈની ભાજને બદલે ઉપલીજ રીતે પકાવવી. પણ મેથાની ઝીણાં પાદડાંનીજ ભાજ પકાવવી હોય તો તેને સમારી હેંથી જરા મુળીયાં કાપી કાઢી બધાં કુમળાં ડાંખળાં રેડવા દેવાં અને તેને બોયાંમાં નાખી સોજી ઘોષ માહેથી કાંકરી કાઢી નાખીને પછી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ખુબ ચોળી ચોળીને માહેથી પાણી નીકળે તે બધું નીચવીને કાઢી નાખ્યા બાદ ઉપર મુજબ પકાવવી. પણ પકાવતી વેળા એમાં નીમક નાખવું નહીં. મસાડ ની ભાજ બનાવવી હોય તો કાંદા આડુના વધારમાં ભાજ ભેળાયા અગાઉ પેહલે દબેરી ઉળદં તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એ ચમચી તથા ત્રણ કુડી કાથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં એ ચમચાને ઘોષ બારીક કાપી સાથે જરૂર પણ નાખ્યા પછી જરા તળીને છેલ્લે ભાજ ભેળવી. ભાજ તૈયાર થતા આવે ત્યારે પોણા પાથેર દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડને માહે ભેળી તે બળીને ભાજ ધીપર આવેને ઉતારવી, દુધ નાખેલી ભાજ સારી બામે છે.

ભાજી ૨ જી.

મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીના મોટા ઝુડા અથવા નાની ઝુડીઓ આવે છે તે ગણતરીથી લેવી નહીં પણ અટકલે થોડી લઘુ સેજખી ડાંખળા રાખ્યા વગર તેનાં અમથાંજ બધાં પાદડાં કાઢી તોળીને તે શેર ૦૮ લઘુને સોજાં ધાવાં. સવા શેર કાંદાને છોલોને તેના પાસા જેટલા કટકા કાપવા. પછી એક કલઘ ભરેલા પાટીયામાં ઘણુંજ સોજું મીઠું તેલ નવરાંક નાખીને ચુલે ઝુકવું અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ભાજીનાં પાદડા, કાંદાના કટકા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ઘણી ધીમી આંચે અથવા ઇંગારે રાખી વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને અંદર છુટેલાં પાણીમાં ભાજી તથા કાંદા બેઉને ભાંજીને મેળવ્યા કરવું અને બધું તેલ છુટું પડેને ઉતારીને કાંદાના કટકા હોય તેને ભાજી, ભાજી સાથે બરાબર મેળવી નાખવા. બધું તેલ પસંદ નહીં હોય તો અડધું ધી અને અડધું તેલ લેવું અને તેમ પણ ગમે નહીં તો બધું નવરાંક ધી લેવું. ગમે તો એ ભાજી પર ઈડાં બનાવવાં.

ભાજીમાં બોટી.

ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૪, કાંદા શેર ૧, સોજું કુમળું નરળું નછી ગોસ્ત રતલ ૦૮, ધી શેર ૦૮, આદુ તોળો ૦૮, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

છરીથી ઓખવીને આદુની બધી છાલ કાઢી નાખીને તેને બારીક છુટો કાપવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બધી બોટીઓ કાપી ઈડાં પાણીથી એક વખત દોવી. ભાજીનાં જરા ઝુળાયાં કાપી કાઢી કુમળાં ડાંખળાં તથા પાદડાં રાખી તેને બોયાંમાં નાખી સોજી ઘોષ અંદરની બધી કાંકરી કાઢી નાખીને પછી ઘણીજ બારીક કાપી નીમક નાખી ખુબ ચોળીને પછી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખી ભાજીનો ગોળો કરવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણીજ બારીક સેવ જેવો કાપી ધીમાં અર્ધકચરો ગોલાખી તળવો, સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવો નહીં, પછી ઉતારીને માહે આદુ મેળવી બોટી તથા ભાજી ભેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકવું અને

હંગારે રાખી ઢાકણ પર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર રેડવું નહીં અને ઘોઠી બરાબર ચરીને મળાઈની નરમ થાય ને ખાંડ નાખી તે ભેળી ધીપર આવેને ઉતારવું. મોટી મરઘીનાં નકી માસની ઘોઠી કાપીને તેને પણ ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે પકાવવી.

ભીંગનો પરદો.

આમે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી છાપેલો છે તેમા આમલી નાખીને બનાવવાનો છે તેવો મસાલો માછલી ભુંજવા આગમચ ઘણો પુરતો બનાવવો, તેમજ હેઠે લખ્યા પ્રમાણે ભીંગને સમારી નીમક લગાડીને તૈયાર રાખે તેટલાં ગામડી કોલસાના પુરતા છ ગાર પણ સળગાવીને તૈયાર રાખવા. અને આમે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલી છે તેમા લખ્યા મુજબ એક તાજા ભીંગને સમારી તેનું ડોકું કાપીને ફેંકી દઈ માછલીની ઉપરના ભાગની ઉપર કાપ મુકવા નહીં પણ પેટાંની સામી બેરડુપરથી સરખો ઉભો ચીરવા માડી છેક હેઠે પુછડી સુધી સુકા છમણાની કાંતી બે ફાડ્યાંમાં ચીરી એજ માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ચોખાનો આટો લગાડી સોજા ધોધ નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો, તે પછી માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર તૈયાર કીધેલા મસાલાનું 'ગુડું' પડ ચોપડી પેટાંમાં પણ એ મસાલો પુરતો ભરીને પછી માછલીને બેલડી વાળીને બેઉ ફાડ્યાં પાછાં સાથે બેડી દબને આપેા ભીંગ કરવો. પણ ફાડ્યાં પાછાં છુટાં પડે નહીં તમજ અંદરનો મસાલો પણ બાહેર નીકળી જાય નહીં માટે આખી માછલીની ઉપર દોરો વીઢાળી લેવો. ત્યાર બાદ કેળનાં પાદડાંનેાં ગાંડો કાપી કાઢી પાદડાંને ધોધ નુછીને કોરડું કરવું અને માછલીની પુછડી બાહેર ખુલ્લી રહે તેમ આખા ભીંગની ઉપર પાદડાંને સફાઈથી વીઢાળીને તેની ઉપર દોરો ખાંધવો. પછી છંગારને પાંચરીને તેની ઉપર સોજા મોટી ગલેલ મેલીને તેની ઉપર માછલી મુકવી, પણ માછલીને વારંવાર ફેરવવી નહીં, પણ પુછડીની ઉપરથી ચરેલી તપાસ્વી અને એક પડ બરાબર ભુજાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ એમજ ભુજાયને ગલેલપરથી ઉંચકી દોરો તથા પાદડાં કાઢી નાખી લીંપુ નીચવીને ખાવી. એ ભુંજેલા ભીંગને

ભીંગનો પરદો રહે છે. ભટ્ટીમાં ભુંજેલો એ ભીંગ વધારે મજાહનો થાય છે.

ભીંડા કોળમી નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલું.

કુમળા ભીંડા શેર ૧, કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી તોળલી શેર ૦૧, ધી તથા કાંદા દરેક પાથેર ૧૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૪, દલેલી હળદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટ્ટી મોટી કળા ૧૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, સોણું નાળીયેર ૧, નીમક તથા ઘાવા માટે ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

ભીંડાને ઘાઘ સોજાં કપડાંથી નુંછી કોરડા કરી પોણીથી એક ઘંચ જેટલા કટકા કાપવા. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને અડધા કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહડું કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવો. લસણને છોડવું. જીરુંને ચુંટવું. મરચાંને ઘાઘ આખાંજ રાખી છરીથી ઉભાં બે લાગમાં ચીરવાં. કોળમીને સમારી ઉપલાં વજને લઈ માહે દોરા જેવી કાળી નેસ હોય છે તે કાઢીને નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજા ઘાવી. નાળીયેરને ખમણી જીરું, લસણ તથા હળદર સાથે પાત ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઈ છુંછામાં અડધા પાથેર પાણી રેડી પાણું પીસીને બાકીનું દુધ કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ભુકા જેવા કપડાં ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ધી તથા કોળમીને ચમચથી ભિળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નાની હોય તો તતરેને નાળીયેરનું દુધ રેડી પોણો તોળો નીમક તથા ભીંડાના કટકા મેળવીને ઢાંકવું. પણ જે કોળમી મોટી હોય તો અંદર પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી કોળમી જરા નરમ થાય પછી ભીંડાના કટકા ભિળીને દુધ રેડવું. તે પછી થોડી વારે આમલીનું ડાહડું ભેળી બધું બરાબર ચરીને ધીપર આવી સેજ ઢીણું જેવું હોયને ઉતારવું. માહે ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે માટે અવારનવાર તપેલીને બે હાથે ઉંચકી હલાવીને માહેણું તળે ઉપર કરવું. એ વાંની સારી લાગે છે. કોળમી વગર અમથાજ ભીંડા પકાવવા હોય તો કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, આમલી તોળા ૨, જીરું સપાટ ભરેલી

ચમચી ૩, દસેલી હંજદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણુની કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, સરકો નાના ચમચા ૨ તથા નાળીયેર પોણું લેવું અને ઉપર પ્રમાણે બધા સામાન તૈયાર કરી કાંદાને ધીમાં શીકો લાલ તળીને પછી ભીંડા ભેળી ઉપલીજ રીતે પકાવવું. એ ચમચા રાંધેલા ભીંડા પણ સારા લાગે છે.

ભીંડા ખારા તથા મસાલાના.

બીયાં વગરના કુમળા પણ ભરેલા જદા ભીંડા શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણુ વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર.

ભીંડાને સોજા ઘાઘ ઘાતાં કપડાંથી જુછીને કોરડા કરી અડેક ઇંચના કટકા કાપીને પછી તે દરેક કટકાની ત્રણ ત્રણ કાતરીઓ કાપવી. આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું. પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ક્ષણ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં ગોલાળી રંગના તળી માહે આડુ લસણુ વધારીને ઉતારી તેમાં ભીંડા તથા નીમક નાંખી ચમચે બરાબર ભેલીને ઇંગારે ઝુકી ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર પાણી રેડવું, પણ અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહીં અને અવારનવાર ઉંઘાડી ભીંડા ભાગે નહીં તેમ માહે સંભાળથી ચમચ ફેરવવી અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાના ભીંડા કરવા હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા મોટાં લીલાં એ મરચાને ઘાઘને બારીક કાપવું, અને એ એક તથા દસેલી હંજદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને કાદો તળીને ઉતાર્યા પછી તપેલીમાં ભેળીને પછી નીમક તથા ભીંડા ભેળવી ઉપલીજ રીતે પકાવવા. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડા મજાહના યાય છે. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડાની ઉપર ઇડાં કરવાં હોય या સોસ બનાવવા માટે ખારા રાંધવા હોય તો તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ધી નવટાંક વધારે લેવું.

ભીંડા તીખા ખાટા.

સોજા કુમળા ભીંડા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૪.

ભીંડાને ઘાઘ નુછી કોરડા કરી અકેક ઈંચના કટકા કાપવા. આડુને છોલી કુમળી ડાંખળી સાથેજ કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘ એ ત્રણડેને સાથે બારીક પીસવું. પછી કલકલાળી તપેલીમાં ધીને કકડાવી તેમાં દોઢ પાચેર પાણી રેડી માહે છુંદેલો મસાલો તથા નીમક બરાબર મેળવી ભીંડા ભેળી ઠાંકીને ધીમી આંચે મેળા અવારનવાર ઉંઘાડી માહે ચમચ ફેરવવી અને ભીંડા ચરી તતરીને ધીપર આવેને સોસ મેળવી એ ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવી. એ ભીંડા સારા લાગે છે.

ભીંડા મસાલાના.

ખીયાં વગરના પણુ બદા મોટા કુમળા ભીંડા ચેર ૧, ધી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦, નાળયેર તોળા ૨૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧૫, ધાણાજીરુંને મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૫, દહેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર જુડી ૨, મોટાં લોલાં મરચાં ૧ થી ૨.

ભીંડાને ઘાઘ નુછી ડીચકાં કાપીને અકેક ઈંચના કટકા કાપવા. આમલીને ઘાઘને કોડીનાં વાસણમાં નાના દોઢ ચમચા ઈંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘ એની સાથે નાળીયેર તથા ધાણાજીરુંના મસાલાને બારીક પીસીને માહે હળદ મરી ભેળવું. કાંદાને છોલી વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલકલાળી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને ઉતારીને માહેથી કાંદાને કાઢી લઈ તપેલીને પાછી ચુલે મેળા તેમાં બધો નીસેલો મસાલો નાખી તેહનો સોહડમ નીકળે ત્યાં સુધી તળાને ઉતારી પાડી માહે નાનો દોઢ ચમચો ભરી પાણી તથા નીમક નાખીને પછી એમાં ભીંડાના કટકાને બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ધણી ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગારે મેળા ઉપર ઠાંકણુ ઠાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું, પણ અંદર પાણી સુદલ નાખવું નહી, અવારનવાર ઉંઘાડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે તળે ઉપર કરવા અને ભીંડા ચરીને નરમ થાય ત્યારે પેલો તળેલો કાંદો ઉપરથી બહારાવી

ફરવું આમલીનું ડોહરું રેડી ભીંડા ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી અમચે મેળવીને પછી તપેલી ઉંઘડી રાખવી અને ધી ધુડું પડેને બરાબર તૈયાર થાયને ઉતારવું. ધણું ધી પસંદ નહીં હોય તો જરા આધું નાખવું. એ ભીંડા મળહના લાગે છે.

ભીંડા મસાલાના તથા સાદા ઇડું કીમ લગાડીને આખા તળેલા.

લાંકા ભીંડા ઘણાખરા અંદરથી કોહેળા નીકળે છે માટે તેવા લેવા નહીં પણ સીધા ઉભા ખીયાં વગરના કુમળા પણ મળહના જાદા મોટા અડધો શેર ભીંડા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તથા ઉપરની ટોંચ કાઢ્યા બગર આખાજ રાખી સોજાં વેણને પોહોળી તપેલીમાં ઠંડાં માણીયાં જરા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવા અને બરાબર જોશ આવી માટે પાણી ઉછળે અને ભીંડા સેજ નરમ જેવા થાયને ઉતારી ઘૂર્ત આંધરાંની મોટી ચમચવડે ખણી-માંથી કાઢી લેવા. તે પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ભીંડા માટે જોઈએ તેટલા સામાનનો પુરનો મસાલો બનાવીને ભીંડાના ઉપર તેવું સેજ જાડુ જેવું પડ બધે એક સરખું ચોપડીને પછી પાંઉનાં કીમને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પાંચરીને તેની ઉપર અકેક ભીંડો મુકી હથેલીવડે હલકે હાથે તેમાં રોળીને બરાબર કીમ વળગાવવું ત્યાર બાદ બે ઇંડાને ભાંજી તેમાં ચાર ચમડી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને પછી અડધા તેળો ચોખાના આટામાં એ ઇંડાને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું. પછી પેણા યા લોહીપર થોડું ધી નાખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી ભીંડાને ઇંડામાં બરાબર બોળીને અંદર મેળા બળતું કાઢી નાખીને ઇંચારે રાખી બધેથી એક સરખા લાલ તળવા. સાદા ભીંડા તળવા હોય તો ઉપર મુજબ ભીંડાને બાશીને કાઢ્યા પછી એજ રીતે આટા તથા નીમક સાથે દોહવેલાં ઇંડાને આંગળાં વડે ભીંડાની ઉપર બધે એક સરખું ચોપડીને કીમમાં રોળીને પછી ઇડું લગાડ્યા બગર કકડાવેલાં થીમા અમથા એમજ તળવા. એ બેઉ રીતે તળેલા ભીંડા સારા લાગે છે.

ભુંજેલી કલેજ.

અકરાંની વચલાં કદની કલેજ ૧, આડુ 'તોળો' ૦૧, લસણ વાલ ૫ ઝેદલે જે આની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુટી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ નીચવી કોરડું કરીને ધણું ખારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કલેજને સાફ કરી તેના ઝેદથી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી ધોઈ સોજી કરીને કોરડી કરવી. પછી નીમક તથા બધા મસાલા સાથે કોથમીર મરચાં ભેળા તેમાં કલેજના કટકાને સારીકાની સંડોવીને બેથી ત્રણ કલાક આપી રાખ્યા પછી આઝે વીવીધ વાંનીમાં કચાબ ગોસ્તના ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ કલેજના કટકાને સોજી સીક અથવા સોટામાં ખોસીને તેજ રીતે ભુંજવી.

ભુંજેલી કોળમી.

મળહની તાજી સોજી મોટી કોળમી અપ જોગી લેવી, પણ તેને સમારવી નહી, કોટલાં સાથે આખીજ રાખવી. પછી ગામઠી કોલસાના અથવા બાવલનાં બાકડાંના ઇંચારને સરખા પાંચરીને તેની ઉપર બધી કોળમીને પાથે પાથે મુકવી. હેકેનું પડ ભુંજકને કોટલાંની ઉપર બધાં કાળાં ડાજ્યાં પડે ત્યારે ચમઠીથી બધી કોળમીને હંચકીને ફેરવીને મુકવી અને ખીણું પડ એમજ ભુંજકને એક કોળમીને છોલી કોટલાં કાઢીને આખી જોવા અને બરાબર ચરી હોય તો બધી કાઢવી, પણ કાચી જેવી લાગે તો વધુ વખત ઇંચાર ઉપર રાખવી અને બરાબર ચરીને નરમ થાયને કાઢી છોલીને કોટલાં કાઢી નાખી વેલાતી સોસ, લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો એ ત્રણમાંના કોઈ પણ એક ખટાસ, ચઢાવેલી રાઈ તથા વાટેલાં નીમક સાથે મરમ મરમ ખાવી.

ભુંજેલી બદામ તથા પસ્તાં.

નીમકમાં જરા પાણી રેડી પીગળાવીને તેનું ઘાડું પાણી કરી તેમાં સોજી છોલ્યા વગરની બદામની આખી ખીજ અથવા ભાંજેલાં

પસ્તાંને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરડું કરીને સાફ કોરડાં ઢીકરાંને ઇંગારે મેળી તેની ઉપર એ એમાંનું જે એક હોય તે નાખી તવાયાવડે ફેરવ ફેરવ કરવું, તેથી બધેથી એક સરખું ભુંજશે. પછી મળહનું કકરું યાચને ઘટવું.

ભુંજેલો શકરકંદ.

મળહનો સોળે લાલ છાલનો બદા શકરકંદ લેવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પટેરા ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે એ શકરકંદને તેમજ મળહનો ભુંજવો.

ભુંજેલાં ઇડાં પાઉં.

તદનજ તાજાં ઇડાં ૪, જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર (ચીજ) ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪ થી ૬, ચાર દાઢીયાંવાળાં પેટીનાં સફેદ પાઉંની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીઓ ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી બા, સોણું કઠણ માખણ અથવા મુળખ.

પાઉંની કાતરીઓના ઉપસેલા ભાગ તરફનો કઠણ પોપડો કાપી કાઢવો, પણ બધા ગર બાહેર નીકળી પડે તેટલો બધો કાપી નાખવો નહીં. પછી તેનાં એક પડની ઉપર માખણનું જીરું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવવું. તે પછી ઇડાંને ભાંજી સફેદીને માટી રકાખીમાં જીદી કાઢવી અને દાળને ભામે નહીં તેમ બધીને જીદી જીદી ઝીણી રકાખીઓમાં ઝુકી સફેદીમાં નીમક નાંખી ખાવાના કાંટાથી ઘણું કઠણ કફ ચઢાવીને તેના ચાર ભાગ કરી પાઉંની કાતરીના માખણ લગાડેલાં પડની ઉપર છરીવડે સફાઈથી સરખો ચોપડવી. પછી સેજથી ટક્કતી નહીં પણ તદનજ સપાટ તળીયાંની પત્રાંની માટી રકાખીને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ ચાર કાતરીઓનું ચોકડું થાય તેમ સેજ છુટ્ટી છુટ્ટી ગોઠવીને ઝુકીને પછી તેની બચે વચમાં અકેક દાળ મેળી વગર થોભવે દુર્તજ મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ઝુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાઈને બરાબર કઠણ ભુંજાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. આખી દાળ મુકવાને બદલે ગમે તો કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં દાળને બરાબર બેળવી, પણ તેથી સફેદી પોચી થઈ જાય છે માટે પાછો બરાબર કફ ચઢાવીને પછી એને ઉપર મુળખની પણ પાંચ કાતરીઓની ઉપર બરાબર ચોપડીને

ભુંજવું. ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાને નહીં અને તો પછી ઉપર મુજબની રકાખીમાં અથવા તદનજ સપાટ તળાયાંની મોટી સાફ લોઢીને જરા માખણ યા ધી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબની તૈયાર કીચેલી કાતરીઓ સરખી ગોડરીને મુકવી અને કાતરીઓની ઉપર વળગે નહીં તેમજ વળા વધારે દુર પણ રેહ નહીં તેવી એક કલમ ભરેલી મોટી તદન છાલકી લંગડીની અંદરની બોરડુપર તળાયાંમાં સેજ ધી ચોપડીને પછી રકાખી યા લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર સરખી મેળી હેઠે ચુલામાં ઇંગાર ગાખવા અને પાંઉની ઉપર લંગડીને ઉલટી ઢાંકીને તેની ઉપર લોઢાંનું વળું મુકી તેની અંદર છુટા છુટા ઇંગાર મેળવા. પછી પાંઉનું ૫૩ બરાબર ભુંજાય અને સફેદી કકરી જેવી પણ સફેદજ રેહને લંગડીને કાઢી નાખવી અને પાંઉનું હેઠેનું ૫૩ મળાઉનું કકરું લાલ થાયને કાઢવું. લંગડી નહીં હોય તો પછી કલમ ભરેલી ત્રાંખાની બારીક આંધગાંની ચાળણી ઢાંકી ઇંગારની ઉપર વળગેલી ગખ પપોડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની ઉપર ચાળણી ઉલટી મુકીને પણ મળાઉનું ભુંજાય છે. એ પાંઉનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે. સીક માણસને માટે પનીર નાખ્યા વગર બનાવવું. પણ તેમાં નીમક સપાટ ભરેલી અડધી અમચી લેવું.

ભુંજેલાં મસાલાનાં વેંગણાં.

ભરતનાં વેંગણાં આવે છે તેવું જરાખી બીયાં વગરનું કુમળું પણ હુંમકા ધાટનું મળાઉનું ભડું એક વેંગણું જેનું વજન શેર ૧ થી ૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧, આખું ૭૩; ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હુંળદ; મરી તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ધી ૫૫ મુજબ.

બનતાં સુધી વેંગણું સામસામી બે બોરડુપરથી અપડું હોય તેવું લેવું. કારણ ગોળ હશે તો તે ગલેલ ઉપર બેસતું રહેશે નહીં પણ ઢાંકીયાથી તે આડું થઈ જશે. આસે લખ્યા મુજબનાં વેંગણાંનું ડીઅકું કાપી કાઢી છાલ સાથેજ રાખીને બે એક સરખાં ફાડ્યાંમાં ઉલું કાપી છાલવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ ઠંડાં પાણીમાં બીનવણું. ત્યાર બાદ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોવું. અને આડુ લસણને છોલી એ બધાં સાથે આમલીને

પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં બાકીનો બધો સામાન બેળીને પછી વેંગણીને પાણીમાંથી કાઢી તેના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે આસરે ૦૧ ઇંચ છુટા અને એટલાજ ઉંડા બધા આડા ઉભા કાપ પાડીને પછી મસાલાના બે ભાગ કરી તેની ઉપર છરીવડે સફાઈથી સરખો ચોપડીને તેની ઉપર છરીથીજ જરા ધી ચોપડવું. પછી સાફ ગણેલને કાલસાને ઇંગાર મેળી તેની ઉપર વેંગણીનાં છાંવવાળો ભાગ લાગે અને મસાલો લગાડેલું પડ ઉપર રહે તેમ સરખાં ગોઠવીને મુકવા અને તેની ઉપર ઢાંકાય તેટલાં ત્રાંબાનાં કલકલ ભરેલાં ઢાંકણને જરા ધી ચોપડીને તે વેંગણીની ઉપર ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મેળવા અને મસાલો ઢાંકણને બજાગી જાય નહીં માટે થોડે થોડે વખતે ઉંઘાડીને તપાસ્તાં રહી વેંગણીની ઉપર સેજ ધી ચોપડ્યા કરવું, પણ રહેથી છાલ ડાળે નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને વેંગણી ચરીને બરાબર નરમ થાયને કાઢીને છાલમાંનો બધો ગર મસાલો સાથે ખાવો. એને ટેસ્ટ મળી હોય લાગે છે.

ભેળ ખારાં તથા મસાલાનાં.

બકરાનાં તાજાં સોજાં બે ભેળ લેવાં અને આથે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેળનામાં લખ્યા મુજબ ભેળની જળા કાઢી સાફ કરી તેમજ બારીને આખાંજ ગખવા અને ગમે તો નાના કટકા કાપવા. પછી અડધો શર કાંદાને છોલી વધારના કાપે તેમ બારીક સેવ જેવા કાપી સાફ કલકલવાળા તપેલીમાં પાથર ધીમાં લાલ તળી છુંદેલું આદુ લસણ બેક મળા તોળો ૦૧ ને વધારી તેમાં ભેળ નાખી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવી અડધો પાથર પાણી રેડી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ધીમી આંચે રાખી પાણી મુકાય અને ધીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાનાં ભેળ કરવાં હોય તો ત્રણ કુડી કાચબીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને થોડા બારીક કાપી અથવા લાકડાંની ખલમાં છુદીને તે તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુજબ કાંદો તળા આદુ લસણ વધારવા પછી તેમાં ભેળ સેજ તળીને પછી ભેળ નાખીને પકાવવાં.

ભેળં ભાજીમાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ભાજી પહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની મેથીની મોટા અથવા ઝીણાં પાદડાંની દસ ઝુડી ભાજી લેવી અને તેજ પ્રમાણે કાપી ઝીણાં પાદડાંની હોય તે નીમક નાખી ચોળા નીચરીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર ભેળં ખારા તથા મસાલાનામાં લખેલી રીતે કાદા તળી માહે આડુ લસણ વધારયા પછી મસાલો મેળવીને કાપેલી ભાજી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ભાજી ચરે અને અદર જરા પાણી રહે ત્યારે એજ ભેળં ખારા તથા મસાલાનામાં લખ્યા મુજબનાં આખાં ભેળં અથવા કાપેલા કટકાને ભાજીમાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે મેળવીને ઇંગારે રાખવું અને તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું.

ભેળં ભુજેલાં.

બકગાંનાં સોળં તાજાં ભેળં ૨, કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તેળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ એક હોલીને છુંદેલું, વેલાતી સોસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ગરમ મસાલો વાલ ૫ એટલે એઆની ભાગ, તાજું ઇંડું ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩ તથા થોડી સેલરી, પાર્સલી તથા કુદનાનાં પાદડા ૧૦ એ પાંચે ચીજને ઘોઘને બારીક કામેલું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેળના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેળને સાફ કરી બાજીને દસ કટકા કરવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુજા જેવા કાપી ધીમાં તળા માહે આડુ લસણ વધારી નીમક તથા બધા કાચિલો સામાન ભેળા અડધો પાથેર પાણી રેડી માહે ભેળના કટકા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને પાણી સુકાઇને ધીપર આવેને ઉતારી ઇંડું પડેને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોઢવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી એ તથા બાકી રહેલો સામાન અદર ભળી એ બધું કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં નાનાં દીસ યા કલ્લ ભરેલી ત્રાંબાની નાની લંગડીમાં ભરી ઢાંકીને હેઠે ઉપર ઇંગારે

રાખીને મળવું લાલ ભુંજવું. એ વાંતીનો સ્વાદ બહુ સારો થાય છે.

મકરૂન ચોકોલેટનાં.

દશેલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, લાંબા કટકની ચોકોલેટ આવે છે તે ૧ કટકનો ખારીક ભુકો, સરકો ચમચી ૧.

સફેદીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પછી ખાફીનો સામાન ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર અકેક ચમચી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવાં.

મકરૂન ચોકોલેટનાં ૨ જાં.

વેંતીવાંતી મીઠી ચોકોલેટ તથા સોજા બદામની ખીજ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી, સોજા માખણ તથા ફાડમાં માટે ખીજ બદામની ખીજ અથવા સોજાં પસ્તાંનાં ફાડમાં અપ મુજબ.

અડધા ગતલ બદામને આમે વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોકવાની ગીતમાં લખ્યા મુજબ દોલી ઘોષ ગુછીને બહુ ખારીક ભુકો મપવા. ચોકોલેટનો ભુકો કરવા અને સફેદીને કફ ચઢાવી બદામ તથા ચોકોલેટ ભેળીને તેમાં અપતી અપતી સફેદી મેળવીને મેળવણીને સેજ કઠણ નેવી કરવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે નાનાં ખારાં લીંબુ જેટલી મેળવણી મુકી તે દરેકની ઉપર બદામ અથવા પસ્તાંનું છોલેલું અકેક ફાડ્યું મુકીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજવાં.

મકરૂન નાળીયેરનાં.

ગ્રીથા દાંતાની ખમણીથી ખમણેલું ખારીક સફેદ નાળીયેર રતલ ૧, દલદી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી, માખણ અપ મુજબ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવા અને ખાંડમાં નાળીયેર મેળવીને અને સફેદીમાં ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક મોટો ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ૧૧ તંદુરમાં બદામી રંગના મુજબ.

મકરૂન પસ્તાનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી આળેલી ખારીક ખાંડ રતલ ૧૧, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં ત્રણ પસ્તાં દરેક તોળા ૧૭, ક્યુરેસો અથવા ઝેડી નાના અમચા ૩, તાજાં ઇર્ડાની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી છોલવાની રીત આપ્પે વીવીધ વાંતીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ તથા પસ્તાંને છોલી તેમાં જરા જરા ઇર્ડાની સફેદી નાખીને ઘણુંજ ખારીક છુંદવું. પણ વળી સફેદી વધારે ઘણી નાખીને પતણું કરવું નહી, કઠણ રાખવું. ત્યાર બાદ એમાં ક્યુરેસો યા ઝેડી નાખી સારીકાની મેળવી માટી લખોટી જેટલા બોલ બનાવી તેને દાખીને જરા અપરા કરી છુંજવાનાં સફેદ કાગળની ઉપર છેડે છેડે મુકી ઠંડી બટ્ટી મા તંદુરમાં મેલી કઠણ થાયને કઠવું અને નરમ બસને પાણી લગાડીને કાગળની પછવાડે ફેરવવું, તેથી મકરૂન નીકળી આવશે. દારૂને બદલે એ અમચી વેનીલા ઍસેન્સ નાખ્યાથી મકરૂન વધારે સારાં થાય છે. એ મકરૂન ઘણાં સારાં બાત્રે છે.

મકરૂન પાઉન્ડેડ.

સોજી નવી બદામની ખીજ તથા ખારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧૧, તાજાં ઇર્ડા ૨૦ ની સફેદી, ખીજ ખારીક દલેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી છોલવાની રીત આપ્પે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘાઘ ગુછીને તદનજ કોરડી કરી ઘણાજ સાફ કોરડા ખાતા ઉપર કાંઠ પણ નાખ્યા વગર અમચીજ ઘણી ખારીક મેસ જેવી પીસ્વી. ઇર્ડાની સફેદીને ઘણી કઠણ કફ ચઢાવે. પછી પેલી ૧૧ રતલ ખાંડમાં એક ઇર્ડાનાં જેટલી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી સોજાં કોડીનાં બોલમાં ઘુંટવા માટી જરા ઘુંટાયને માહે લીંબુના રસનાં પાંચ સાત ટ્રીપાં નાખીને પંદરેક મીનીટ ઘુંટવા પછી બદામ બેળા ખીજ કફ ચઢાવેલી સફેદી જરા નાખી ખીજ પાંચ મીનીટ ઘુંટવા પછી ખારીકની બધી સફેદી નાખી હાથ વડે મેળવી નાખવી અને કોરાં બદાં સફેદ

કાગજની ઉપર એ મેળવણીનાં છ થી સાત મકરૂન ધણીં છુટાં છુટાં મુકીને તેની ઉપર બીજી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટીને મધ્યમ લઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. તાંદુરમાં ભુંજવાથી બીગડી જથ્થે માટે લઠ્ઠીમાંજ ભુંજવાં.

મકરૂન બદામનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૧૫, સોજી નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી, ઘણું સોજે ગોલાખ અથવા ઓરેંજ ફલાવર વૉટર તથા માખણ અપ મુજબ.

બદામને છોલી ષોષ નુછીને કારડી કરી જરા ગોલાખ અથવા ઓરેંજ ફલાવર વૉટર નાખી સોજ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી અથવા ખલમાં છુંદવી, સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી બદામ સાથે ખાંડ મેળવી તેમાં અપતી અપતી સફેદી નાખીને મેળવણી બરાબર કઠણુ કરવી. ત્યાર બાદ વેફર પેપરને માખણ લગાડી મકરૂન મોટાં કરવાં હોય તો વધારે અને ઝીણાં કરવાં હોય તો અડેક અમચી નેટલી મેળવણીને કાગજની ઉપર છેટે છેટે મુકી ધીમી લઠ્ઠી યા તાંદુરમાં શીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં. બીજી રીતે મકરૂનને બનાવવાં હોય તો બદામને છોલી તડકે સુકવીને પછી ખાંડની સાથે પીસી અથવા છુંદીને ઉપર મુજબ સફેદી ભિજાને એજ રીતે એનાં મકરૂન બનાવવાં. પણ એમાં પાંચ તોળા ખાંડ વધારે લેવી.

મકરૂન બદામના ૨ જાં.

દલેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી નવી બદામની બીજ - રતલ ૦૧, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, ઘણું સોજે ગોલાખ અપ મુજબ.

બદામને છોલી ષોષ નુછીને કારડી કરી સેજ ગોલાખમાં સોજ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી યા ખલમાં બારીક છુંદવી. સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ તથા માખણ મેળવી છેલે બદામને માહે બરાબર ભેળા વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે અડેક નાના અમચા નેટલી મેળવણી મુકી ધીમી લઠ્ઠી યા તાંદુરમાં ભુંજવાં. થાળીમાં ભુંજવાં હોય તો ગોળ કાગજ કાપીને થાળીમાં મુકી તેની ઉપર

મેળવણી મેલી ઉપર ખીજ થાળી ચપટ ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર મેલી હેઠે છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી થાળીની ઉપર સેજ વધારે મેલીને શીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં.

ખીજ રીતે મકરૂન બનાવવાં હોય તો બદામની ખીજ એક શેરને ઉપર મુજબ છોલી પીસીને તેમાં દલેલી ચા ખારીક છુંદલી ખાંડ એક શેર ભેળી તાજાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી મેળવણી કઠણુ થાય તેટલીજ અપતી અપતી મેળવવી અને કોઈક કાગળની ઉપર અકેક ચમચી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ઉપર મુજબ થાળીમાં શીકાં લાલ ભુંજવાં.

મકરૂન સ્લાઇસડ.

ઘણીજ ખારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજી નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, તાજાં ૫ ઇંડાંની સફેદી, લીંબુનો માળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલી ઘાઈ ગુછીને કોરડી કીધા પછી ખારીક સ્લાઇસડ કાપવી. પછી સફેદીને છરીથી કપાય તેટલો અથો કઠણુ કફ ચઢાવીને તેમાંથી બે ભાગ સફેદીમાં ખાંડને ખુબ મેળવી બાંધેલા કઠણુ આઠા જેવું કરવું. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો પેલી એક ભાગ જેટલી જીદી રાખેલી સફેદીમાંથી અપતી અપતી લેવી, વધારે લઇને મેળવણી સેજખી નરમ કરવી નહીં અને છેલ્લે માહે લીંબુનો રસ તથા બદામની સ્લાઇસ ભેળી ભુંજવાનાં જ્યાં કોરા કાગળ ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી નાનાં સપરચન જેટલી મુકીને ઠંડી ભટ્ટીમાં ભુંજવાં અથવા તંદુરને ગરમ કરીને પછી હેઠે ઉપરથી બળવું તેમજ બધા ઇંગાર સઉ કાઢી નાખીને પછી તે તંદુરમાં મકરૂન ભુંજવાં. એ મકરૂન સેજ પણ લાલ કરવાં નહીં, મજાહતા સફેદ કરાં શખવાં.

મકાઈ સાથે ગ્રીનપીજ

પાંચ કુમળા સાધારણ કદના મકાઈના ઘણા તથા એ ઘણાનઃ વજન જેટલા કુમળા પણ મોટા ગ્રીનપીસના ઘણા, સોજી ભેંસનું દુધ શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧.

કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં લાલ તળીનેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને બધું બરાબર ચણેને ધીપર આવેને ઉતારવું. ગમે તો ભેંસનાં દુધને બદલે એક સોજાં માટાં નાળાયેરનું એ પાથેર દુધ કાઢીને તે લેવું.

મગની દાળની કચોરી.

મીઠનો પહેલાં નંબરનાં ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજા વધી મગની દાળ રતલ ૦, એળચી; તજ; ઘાણા; મરી; છૂંદ તથા બાદીયાંન દરેક વાલ ૫ એટલે એઆની ભાગ, મરચાની લુકી તથા લવંગ એક મળા વાલ ૫, ખાટાં લીંચુ ૨, નીમક તથા ખી અપ મુજબ.

કલમવાળી થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં હઢી તોળા ધી તથા વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભેળી ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધીને સારીકાની ગુંદવો. બધા મસાલાને ઘણોજ બારીક છુંદીને તેમાં મરચાંની લુકી ભેળવી. એક ગ્લાસમાં લીંચુનો રસ કાઢવો. દાળને ચુંટી સોજા વોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીંતવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કોરડી કરીને સાફ સુકા પાતા ઉપર પાણી વગર એમજ ઘણી બારીક મસ જેવી પીસ્વી. પછી કલમવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં પાંચ તોળા ધી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડેને તેમાં પીસેલા દાળ નાખી કલમવાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી માહે સેજથી ગાંગડા રાખવો નહી અને મજાહતી ઘેરા બદામી રંગની પોચી જેવી થાયને માહે લીંચુનો રસ ભેળી તે બળે પછી ઉતારીને રકાથીમાં કાઢી લઇ તેમાં વાટેલું નીમક ૦ તોળો ને પાંચ વાલ નાખી છુંદેલા મસાલાના ચાર ભાગ કરી તેમાંના ત્રણ ભાગને દાળમાં ભેળવીને ચાખી ભેવી અને ઘટે તો ખીજો મસાલો તથા નીમક નાખવું. તે પછી બાંધેલા આટાના પંદર ગોળા કરી દાળના પણ પંદર ભાગ કરવા અને બાંધી મુકેલો આટો ખડખડડો થઇ જાય છે માટે બનાવતી વેળા ગોળાને પાછો બરાબર મસળીને પછી પાછા સફાઈદાર ગોળા કરીને તેની ઘણી પતળા પુરીના જેવું બધેથી એક સરખું ઘણું પતળું કાઢીયાં જેવું બનાવીને તેની અંદર દાળનો એક ભાગ મુકી ઠીતારીપાનો આટો જરા ઉપર લાવીને પછી તે

વળગીને સરખું બંધ થાય તેવી રીતે ઘણી સફાઈથી બેમાલુમ બીડીને બંધ કરી ફાટકુટ કે કરચલી રાખવી નહી. કારણ ફાટકુટ હશે તો તળતી વેળા ત્યાંથી ફાટી જશે. તેટલા માટે ફાટ જણાય નહી તેમ બરાબર ચપટાવીને બેળવવું. તે પછી સેજ દાખીને બટર ખીસકીટ બેવી કચોરી કરી એ રીતે બધી કચોરી બનાવીને એકઠી કીધા પછી એક મોટી કઠાઈ ધીથી પાણી ભરી મોટે બળતે નહી પણ સેજ ધીમે બળતે ચુલ મુકવી અને ધી કકડીને આંદરથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી કચોરી જરા છુટી છુટી મુકી હેંબું પડ શીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ થાયને કાઢી લેવી. એ કચોરી સારી લાગે છે.

મતન ચોપ ઔથ.

કોઈ વખત નાનાં દોઢ બે વરસનાં બચ્ચાંને મતન ચોપ ઔથ આપવા મોટા ડોક્ટરો ફરમાવે છે તે ઔથ આમે રીતે બનાવવો. પાંચલીના એક ઇંચ જેટલા કટકા સથે વળગેલા મજાહના ફરબે બકરાના ચોપ લેવા અને તેની ઉપર વળગેલી ચરબી, ચામડાં, છીછરાં, નેસ બધું બરાબર કાઢી નાખીને સોજા કરી બધા ચોપ એકઠાજ વળગેલા ગખીને તે અડધા રતલ લેવા અને તેને મુદલ ધોવા નહી. પણ એમજ રાખવા. પછી ચુલાની બાહેરની ખાત્રી જગ્યા ઉપર ગખ પાંચરીને તેની ઉપર ગામઠી કોલસાના સળગાવેલા ઇંગાર પુતા મુકવા અને એક સોજા ગલેલ અથવા મોટા ચીમટાને તેની ઉપર મેત્રી તેપર ચોપને આપોજ કટકો મુકી વળગી જાય નહી માટે તેને અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવો, તેમજ પડ પણ ફેરવ્યા કરવું અને એક પડ મજાહનાં ધાણાજ ઘેરા લાલ રંગનાં લુંબને કાઢી લઈ સાફ દીમડાં ઉપર હાડકાં સુધાંજ બધું બારીક ખીમા જેવું છુંદવું. પછી તદનજ કલધવાળા તપેત્રીમાં હઠી પાથેર ઠંડાં પાણીમા બેળી બે ચમટી નીમક નાખી ઢાંચુ ઢાકીને ધીમે બળતે મુકી અવારનવાર હંપાડી સોજા ચમચથી ભાજીય કરવું અને એક પાથેર અથવા તે કરતાં સેજ એાછા ઔથ થાયને ઘોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને પાવો.

મદીરા સેન્ડવીચીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, છુંદેલી ખાંડ તથા કઢણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંચુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧, દુધ પાથેર ૦૧, લગાડવાનું માખણ તથા રાજબેરી જામ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાંડને માખણ સાથે મેળવી નરમ કરી તેમાં અકેક કરી બધાં ઇંડાં ભેળી દુધ નાખી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો. પછી બે ઇંચ ઉભી કીતારીના પત્રાંના ગોળ દાખડાઓને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર હુંજીને કાઢ્યા પછી ગરમ કીપેલી ધારદાર છરીવડે સેન્ડવીચીજીને વચ્ચેથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને તેમાંના એકની ઉપર પુરતી જામ ચોપડીન તેની ઉપર પાછો પેલા બીજો કટકો મુકી બેઉ ભાગને સાથે વળગાવવા.

મરીન્સ.

સોણું તાજું દુધ શેર ૦૧, પદરખાંતાનું તાણું ખમીર ભરેલું પાથેર ૧, સોણું માખણ તોળા ૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બીજું દુધ ખપ મુજબ.

અડધા શેર દુધને ગરમ કરવું અને આટાને ચાળી ડાબે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ખમીર સાથે દુધ ભેળીને તેમાં ઘટ તેટલો આટો નાખી પોચો બાંધી કપડું ઢાંકીને ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકવું. પછી માખણમાં પેલા બીજાં દુધમાંથી જરા દુધ તથા આટો ભેળી ખમીર ચઢેલી મેળવણીમાં ભેળીને મજબૂત કઠણ કરી માહે નીમક નાખી આસરે બે ઇંચ જદાં અને છ ઇંચ વ્યાસનાં ગોળ ચપટાં પોણીના ઘાટનાં મરીન્સ બનાવી હુંજવાનાં પત્રાં ઉપર જરા છુટાં છુટાં મુકી બીજા બે કલાક ગરમ જગ્યામાં રાખ્યા બાદ મધ્યમ નહી પણ સેજ ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસથી ત્રીસ મીનીટ હુંજવાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત.

મોટી મરઘી હોય તેને પ્રથમ મુડીમાંથી કાપવી. પછી એક ઉંડી તપેલીમાં પાણી ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને માટે ઉછળે ત્યારે ઉતારીને કાપેલી મરઘીને તેમાં બરાબર આપી બોળાને પછી તેનાં પીછાં કાઢી જોવાં અને નીકળે કે વુર્તજ મરઘીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી અને ખીજી મરઘીઓ પણ હોય તો તે અકેકને એજ રીતે પાણીમાં બોળા કાઢ્યા પછી તેનાં બધાં પીછાં કાઢવાં. જેમ કરતાં કોઈ ભાગપરનાં પીછાં નીકળે નહીં તો પછી તેટલા ભાગને પાણીમાં પાછો બોળીને પછી બરાબર સાફ કરવી. જે નખવાળા ચાલતા પગ પણ મરઘી સાથે પકાવવાના હોય તો મરઘીને સમારતી વખતેજ તેની ખાલ કાઢી નાખી નખ કાપીને કાઢી નાખવાં. અને મરઘીનાં પીછાં કાઢ્યા પછી ચામડાની ઉપર રૂવાં હોય છે તે બધાં નીકળે તેટલાં કાઢવાં પણ એમ નહીં નીકળે અને ઉપર રહી જાય તો પછી નીમકનું ઘાડું પાણી બનાવીને તેને મરઘીની ચામડાની ઉપર લગાડી ચામડી નીકળી જાય નહીં તેમ ઘસવું, તેથી બધાં રૂવાં નીકળીને ચામડી સાફ થઈ જશે પછી ઠંડા પાણીથી ઘોષ નાખી ચાલતા પગને સાધામાંથી કાપીને છુટા કરવા અને પછી માસવાળા બેઉ આખા પગ, બેઉ પાંખ, સીડ, નરડી, મુડી, સરીયાવું, ઠાડું એમ બધા ભાગને ચુંથાય નહીં તેમ સાંધામાંથી હાડકાં સરખાં કાપીને છુટાં પાઠી આખાં સીનાના ઉભા બે કટકા કાપવા અને પેટાંમાંથી બધું નીકળે તેમાંથી ટેટાને કાઢી છરીથી ઉભો ચીરી એક તરફથી વળગેલો રાખી બેની અદરની બોરડુપર વળગેલી પતળી પીળી ચામડી કાઢી નાખીને સોજો ધોવા. કલેજની સાથે ઝીણી કોથળી જેવો ઘણા ઘેરા લીલા રંગનો પીત્તો વળગેલો રહે છે તે કુટી જઈને કલેજને લાગે તો તેથી તે કાપી થાય છે તેટલા માટે તેને સ ભાગથી આપો કાઢી નાખવો. સરીયાતાંમાં વળગેલાં ફેફસાં કાઢી નાખવાં. ઠાકાંના છેક છેડેના પુછડીવાળા ભાગની ઉપર હમેશ જસ કાંટા જેવું હોય છે. અને તેની હેઠે ગાંઠ જેવું રહે છે તેટલોજ ભાગ કાપીને કાઢી નાખવો. મુડીની ઉપરનું ચામડું તથા ડોળા કાઢી નાખવા. તે પછી એ બધા કાપેલા કટકાને ઠંડાં પાણીથી સોજા ઘોષને પકાવવા. હાફકાઉલને માટે પાણીમાં કકરા

પડીને ઉછળે તેટલું બધું કકડાવવું નહીં. કારણ તેવાં પાણીમાં એને બોળાયાથી આમડી નીકળી જશે, માટે પાણી કકડીને અંદરથી ધણે ધુંમાડો બરાબર નીકળે ત્યારે ઉતારીને તેમાં મરધીને બોળા અડીને ઉપર ઝુજળ સમારી સાફ કરીને તેમજ કટકા કાપવા. છેક નાનાં ચીકન માટે હાફકાઉલનાં જેવુંજ પાણી કકડાવવું અને ઉતાર્યા પછી તપેલીનું ઠંકણુ ઉંધાડી નાખવું અને અંદરની વરાળ ઉડી જાય પછી માહે એકેક પીલાંને બોળીને ઘુર્તજ કાઢી લઈ ઉપલીજ રીતે પણ આમડી નીકળી જાય નહીં તેમ સંભાળથી સમારીને સાફ કરવાં. પણ મરધીની માફક એના બધા કટકા છુટા કાપ્યાથી પકાવવામાં તે અટવધ જાય છે, માટે પહેલે સીનાં આગલથી ઉલું ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી લઈને પછી ઠાઠાં તરફના ભાગને પણ એમજ ઉભા સીધા કાપીને બે હાડચાં છુટાં કરી ગમે તો તે આખાંજ રાખ્યાં અથવા એકેક હાડચાંના આડા બબે કટકા કાપવા. રોસ્ત કરવા માટે મોટી મરધી અથવા હાફકાઉલને ઉપર બપ્પા ઝુજળ કાપી સમારીને સાફ કરવી અને તેની મુડી તથા ચાલતા પગને કાપીને છુટા પાડવા. પછી પછવાડેથી સીનાં અને ઠાઠાંની વચમાં આડો દાઢથી બે ઇંચ જેટલો કાપ પાડવો અને તે ચીરણને વધારે ફાટે નહીં તેમ સંભાળથી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને પછી માહેથી બરાબર ધોઈ સાફ કરીને જેમ લખ્યું હોય તેમ એને પકાવવું.

બટકને કાપીને સેજળી વખત રહેવા દેવું નહીં. કારણ તેમ રાખ્યાથી તેનાં પીછાં આમડીની અંદર બેસી જઈને બરાબર નીકળતાં નથી માટે મોટું બટક પકાવવું હોય તો તેને સારું ઉપર મોટી મરધી સમારવા માટે પાણી કકડાવવા લખ્યું છે તેવુંજ પાણી મોટાં બટક સારું કકડાવી તે તૈયાર થાય ત્યારેજ બટકને કાપીને પછી પાણીને ઉતારીને ઘુર્ત તેમાં ઉપર ઝુજળ બટકને બોળીને સમારવું. નાના બટક માટે હાફકાઉલના જેવું પાણી કકડાવવું. પછી સાફ ધોયેલા બટકની આમડીની ઉપર ઝીણાં પીછાં રવાં કાપ રહેલું હોય તેને કાઢીને બરાબર સાફ કરવા માટે તેની ઉપર જરા સરકો ચોપડીને પછી સાફ કાપાથી આમડી મળાડની સોજી થશે. તે પછી બટકની મુડી તથા પંજવાળા ચાલતા પગ કાપીને કાઢી નાખવા, તે પકાવવામાં લેવું નહીં અને ઉપર મરધીના કટકા કાપવા અથવા આખું રોસ્ત

કરવા માટે પેટું ચીરીને સાફ કરવા લખ્યું છે તેમ તેને કસીને પકાવવું.

ક્યુતર હોય તો તેને મરઘીની કાની કાપીને ઐની મુઠી ફૂંદી દેવી પણ ઐને મરઘીનીજ કાની ગરમ પાણીમાં બોળીને પીછાં કાઢવાં નહી, કારણુ ઐની ચામડીની ઉપર બારીક રૂવાં બણાં હોય છે તે પાણીમાં બીનાયા પછી તે કાઢવાને બણી મહેનત પડે છે, માટે ઐની મુંડી કાપીને નાખી દીધા પછી ઐમ સૂકુંજ રાખીને બધાં મુકાં પીછાં હાથવડે ટુપીને કાઢ્યાથી પેલાં બધાં રૂવાં પણ તેની સાથેજ નીકળી જાય છે અને તે પછીનાં થોડાં બાકી રહેલાં રૂવાં હાથવડે કાઢવાને મહેનત પડતી નથી અને ચામડી જાડી સોજી સફાઈદાર થઈ જાય છે. તે પછી ઐને જેમ કાપવું હોય તેમ કાપીને પછી સોજું ઘોવું.

મરઘી દુધમાં પકાવેલી.

તફ નહી પણ મજબૂતી કુતળી દરખે મરઘી અથવા ઐક મોટું ભરેલું હાફશાઉલ લેવું અને છેક ઝીણું ચીકન આવે છે તેની અને હાફશાઉલ ઐ યેની વચમાંનાં મોટાં પીલાં હોય તો તે ઐ લેવાં. પછી ઉપર મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત બપેલી છે તે પ્રમાણે ઐ તણુમાંનું જે હોય તેને કાપીને બરાબર સાફ કીધા પછી પછવાડેનો ભાગ જરા ચીરી પેટાંમાંનું બધું કાઢીને અંદરથી સોજું ઘોઈ મરઘી અથવા હાફશાઉલ હોય તો તેનાં ઉભાં સરખાં ઐ ફાડ્યાં કાપવાં પણ પીલાં હોય તો તે બેઠને આખાંજ રાખ્યાં અને જે હોય તેને થોતાં કપડાંથી ગુછીને કોરકું કરવું. તે પછી આડુ હઠી તોળા તથા અડધા તોળા લસણને છાલી બેઠને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક બેળીને મરઘીની બધી બોરડુપર લગાડવું અને પીલાં હોય તો તેની અંદર પણ લગાડવું અને મોટી મુપ્પલેટમાં મુકી તણુથી સાડા તણુ કલાક આથી રાખ્યા પછી કાઢીને ઉપર આડુ લસણ વળગેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને મરઘીનાં ઐ ફાડ્યાં અથવા પીલાં પાથે પાથે મુકાય તેટલા ફલ્ક ભરેલા પાટીયામાં અડધા ચેર ધીને ધીમે બળને કકડાવી તેમાં મરઘીનાં ફાડ્યાં અથવા પીલાંને બધેથી ઐક સરખાં બાલ તળીને તેમાં લેસનું સોજું તાજું સવાચર દુધ રડી

ઢાંકણુ ઢાંકી ગામડી કાલસાના ઇંગાર ઉપર મેલવુ અને ફાડ્યાં હોય તો ઢાંકણુપર પાણી રેડવું પણ પીલાં હોય તો ઉપર પણ પાણી રેડવું નહીં અને પાણી બળે તેમ ઉપર બીજી રેડયા કરવું પણ તપેલીમાં સેજખી પાણી રેડવું નહીં અને હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખીને પછી ઢાંકણુપર પાણી આપવું નહીં અને ફાડ્યાં યા પીલાં ચરીને તદન નરમ થાય અને દુધની શ્રેણી મળાઉંની દુધપાક જેવી ધાડી થાયને ઉતારી મસાલો. ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ઉપરથી ભભરાવીને કાઢવી. એ પકવાંન થોડો વખત રાખ્યા પછી પાણું ગરમ કરીને આવું હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં શ્રેણી જરા ઢીળી રાખી ગરમ કરતી વખત બરાબર ફેરવી. તીખાસ ખસંદ હોય તો મરધીનું પડ ફેરવ્યા પછી જરાવારે મોઢાં લીલાં મરચાં પાંચને ઘાઈને માહે આખાંજ નાખ્યાં.

મરધીના કીમ ચાપ.

આએ વીવીધ વાંતામાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક મરધીને કાપી સારીને કટકા કાપી સોજી ઘેલી અને તેનાં બેડે સીના તથા બેડે પગના કટકા લેવા. અને એક તપેલીમાં સવા શેર જેટલું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી માહે એ મરધીના કટકા મેત્રી ઢાંકણુ ઢાંકી સુલે ધીમી આગે મુકવું અને કટકા ચરવા આગમચ અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો બીજી સોજી ગરમ પાણી માહે થોડું રેડી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી અંદર સુપ હોય તેમાંથી અમથા કટકા કાઢી લેવા અને જરા ઠંડા થાયને તેનાં ચામડાં તથા હાડકા કાઢી નાખી નકી માસનો ઢીમડા ઉપર ઘણો બારીક ખીમો છુદવો અને પેલા માસમાંથી કાઢેલાં હાડકાંના બેડે છેડાપરનાં મુડાં છરાવડે સરખાં ભાજીને કાઢી નાખવા. ત્યાર બાદ એ ચાપ મસાલાના કરવા હોય તો થોડાં સેલરી પાર્શ્વ તથા કોચમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ઘાઈ કોરડું કરી બારીક કાપીને મરધીના છુદેલા ખીમામાં થોડું બેળા ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક મેળવવું, પણ મસાલા વગરના અમથાજ ચાપ કરવા હોય તો ખીમામાં ટેસ્ટ મુજબ અમથું નીમક જરા બેળવું. પછી એ બેમાંથી જે એક રીતનો ખીમો હોય તેના મોઢાં-ખાઠાં ક્ષીણુ કરતાં-

પણ જરા મોટા લંબ ગોળ ગોળા કરવા અને તાજાં ઇંડાને ભાંજી
ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને પછી ખીસાના
ગોળાપર આંગળાંથી ચોપડીને પછી સાફ પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું
કમ્પસ એટલે કીમ નાખી તેમાં પેહલે એ ગોળાઓને રોળીને પછી
ફેરવી ફેરવીને હલકે હાથે સરખા દાખી બેઉ પડે પુરવું કીમ
વળગાવ્યા પછી છરીનાં પાંનાવડે ખાવાના પાંનના ઘાટના સફાઈદાર
અડધી ઇંચ જલદ ચોપ બનવવા અને પેલા ભાંજી નાખેલાં ભાંજાં
હાડકાંને દરેક ચોપની અણી તરફના ભાગની અંદર થોડો ભાગ
સરખું ખોસી બાહેર બે ઇંચ જેટલું હાડકું અમથુંજ રાખવું.
ત્યાર બાદ એક સાફ લોઢીને ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલા તેની ઉપર
સોજી ચરખી જરા નાખવી અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ચોપ
મુકી તે તળેલા નહી પણ છુંજેલા હોય તેવા સુકા અને ચોપનાં
બેઉ પડને મજાહના ઘેરા લાક રંગના કકરાં તળવાં. ચરખી નહી
હોય તો સેજ ધીમાં ઉપરીજ રીતે તળવા. પણ ધી યા ચરખી
વધારે નાખવું નહી. એ ચોપ વેલાતી સોસ સાથે ખાવા.

મરચાંનું પાણી.

એમ કહે છે કે લીલા મરચાં ખાધાથી અવગુણ થાય છે.
તેટલા માટે થોડા લીલાં મરચાં લઈ તેને ઘોષ કોરડાં કરીને તેની
ખારીક કાતરોઆ કાપવી અથવા છુંદવાં અને સોજાં કોડીનાં
વાસણમાં નાખી તે કુએ તેટલું કકડવું પાણી તેની ઉપર નાખીને
ઢકી રાખી થોડે થોડે વારે ઉંઘાડીને અંદર ચમચો ફેરવવો અને
ઠંડું થાયને સોજાં કપડાંથી ગાળીને મરચાંને બદલે એ પાણી
વાપરવું, તેથી અવગુણ થશે નહી.

મલખેરી વોટર.

એક રતલ સોજાં મોટાં પાકાં શહેંતુરને સોજાં ઘોષ ડીમકાં
કાઠી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં મોટા દાણાની સોજી શાકરીયા
ખાંડ અડધો શેર નાખી સારીકાની ભચડીને માહે મેળવી કકડાવી
ગાળીને ઠંડું પાડવું પાણી તેની ઉપર અડધો શેર રેડવું. પછી
ખાંડ બરાબર પીગળેને સોજી આજણીમાંથી બધું પાણી ગાળી
બધું છુંછો કાઢી નાખવો એ પાણી તાવનાં દર્દીને પાવામાં આવે
છે અને તેથી ઠંડક પડે છે.

મલાઈ.

તદનંજ ચોખ્ખું સોળું તાળું દુધ પાંચ છ શર લેવું અને એ દુધથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ જેટલું ખાલી રહે તેટલા કલક ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં રેડી બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલાંને ચુસે ઉંઘાડું મુકવું. પણ હેઠે ધણુ ઇંગાર હશે તો દુધમાં પાછો જોશ આવતાં ઉપર બંધાયેલા મલાઈનો પોપડો ફાટી જશે, તેટલા માટે તેમ થાય નહીં તેટલા થોડાજ ઇંગાર રાખવા. પછી દુધની ઉપર મલાઈનો મળાડનો જલ્દા પોપડો બંધાયને બારીક આંધરાંની ચમચવડે બધી મલાઈ ઉપરથી કાઢી લેવી અને એ રીતે જ્યાં સુધી દુધની ઉપર સફેદ મલાઈ થાય ત્યાં સુધી ચાર પાંચ વખત મલાઈનો પોપડો કાઢવો. પણ પછી છેક છેલ્લે મલાઈનો પોપડો કાઢી સેવો નહીં. પણ મલાઈ સાથેજ તપેલાંને ઉતારી દુધ ઠંડું થાય ત્યાં સુધી તપેલું ઉંઘાડુંજ રાખવું અને તે પછી ઉપરની મલાઈ કાઢવી. બધી મલાઈ કાઢી લીધા પછી જે દુધ બાકી રહે તેનું દહીં ફેરવે, દુધપાક અથવા માવો બનાવવો. એક પાશર મા અડધા શર દુધની મલાઈ કરવી હોય તો દુધને એક કકરો પાડીને પછી સેજ ઇંગાર ઉપર ઉંઘાડું મુકી ઉપર મુજબ મલાઈ કાઢવી. એકજ વખતમાં બધી મલાઈ નીકળશે કરી મલાઈ કાઢ્યા વગર ધણુ વખત દુધને એમજ મુકી રાખ્યાથી હેનું દુધ બધું બળી જઈને માવો થશે માટે એમાં મલાઈ બંધાય તે કાઢ્યા કરવી અને હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકતાં રહેવું.

મલીદો કેસર્યા.

સોળ પણ લાલ મેદા ખાંડ શર ૨૫, આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘરનો દમેસો ધઉનો આટો; મેદા તથા રવો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા સોળું ધી દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા બાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક રતલ ૦૫, એળચી તોળો ૧૫, જમફળ તોળો ૦૫, સોળ ખરી કેસર તોળો ૦૫, ધણુ સોળે ચોલાખ (ફર્ટીફિકન) નાના ચમચા ૮, તાળું ઇંડાં ૨૦, સોળું જેસનું દુધ શર ૦૫.

એળચીના દાણા તથા જવફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાને ઊભી સ્લાઈસ કાપી ઘોઈ ગુછી કોરડી કરવી. સાફ ઠીકરાંને ધંગારે મેલી તેની ઉપર કેસર નાખી કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ્યા કરવી અને સેકધને કકરી થાયને પીતળની સાફ ખલમાં બટા વડે બણી બારીક વાટીને બધા ગોલાબ સાથે કોડીનાં કપમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકવી. પછી એક સોજ થાળીમાં આટો નાખી તેમાં ૭૧ રતલ જેટલું ધી બરાબર ભેળી રાખવું અને બાકીનાં બધાં ધીને છાલકી મોટી કઢાઈમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકી તે બરાબર કકડેને આંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવી અને બદામી રંગની કકરી થાયને કઢાઈને ઉતારીને માહેથી વુત બધી બદામને ચમચથી કાઢી બહને કઢાઈને પાછી ચુલે મુકી ધી કકડેને પસ્તાંની સ્લાઈસ નાખી બદામની કાનીજ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી પેલા ધી ભેળેલા આટામાં અપવું અપવું ઘટે તેટલુંજ દુધ ભેળી મસળીયા વગર એમજ આટો બાંધીને તેના સફાઈદાર આઠ ગોળા કરી હથેલીની ઉપર તેની પાણી ધંચ જાદી સરખી રેટલી બીજા હાથ વડે થાપવી અને કઢાઈને પાછી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ધી કકડીને ધુંમાડો નીકળેને માહે છુટી છુટી સમાય તેટલી રેટલી મુકી એક પડ શીફ લાલ થાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ લાંજ આટા જેવા જુકો કરવો. ત્યાર બાદ કલક લેરકા પાટીયામાં ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં રેટલીનો જુકો બધા નાખી ચમચથી ઘણું બરાબર ભેળાને પછી રેટલી તળતાં વધેલું બધું ધી એમાં મેળવવું. તે પછી બધાં છડાંને લાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તકન પતળાં કરીને એમાં ગોલાબ સાથની બધી કેસરને બરાબર મેળવવી અને તપેલીમાનો શીરો ઠંડો થાયને તેમાં એ છડાંને ચમચથી સારીકાની મેળવી એકસ કરીને ચુલે પુરતા ધંગાર ઉપર તપેલી મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને હેઠે કે બોરડુપર વળગીને માંમડા થવા દેવા નહી. અને મલીદો સેજ કઠણ જેવા થાયને ઉતારી ઉપર બધા એળચી જવફળ ભભરાવી તળેલી બદામ પસ્તાંના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંથી બે ભાગને ઉપર ભભરાવી મલીદામાં મેળવીને કાઢવા પછી બાકી રહેલી એક ભાગ બદામ પસ્તાંને

મલીદાની ઉપર ભભરાવવી આઝે મલીદો મળાઉનો ધડાંપાકના જેવો થાય છે.

મલીદો ધણો સરસ.

સોજી મીઠામીઠું થી રતલ ૧૧, સોજી મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પહેલા નાંખરનો ધડાંનો સોજો ઝીણો રવો તથા ઓરેંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦૧, મીલનો પહેલાં નાંખરનો ધડાંનો આટો; નવી બદામની ખીજ; ભાજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સોજી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦, ખોખરી કીધેલી કુંવેસીદ તોળો ૧, છુદેલી એળચી; જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૦૧, તાજાં ધડાં ૨૨, સોજી તાજી દુધ શર ૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાના અમચા ૩, ગોલાખતું ઍસેન્સ ચમચી ૨.

દરાખને સાફ કરી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બાગીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષને કોરડી કરવી આટા તથા રવાને આળા બેઉને ભેળા તેમાં એક પાથેર થી મેળવી દુધ નાખીને મસળાયા વગર આટો બાંધી તેના આઠ ભાગ કરીને તેની હથેલીની ઉપરજી પોણી ધંચ જેટલી જલ-રેટલી થાપવી. પછી મોટી કઠામમાં બધું થી કકડાવી તેમાં રેટલીને શીકી બદામી રંગની તળા કઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને આટા જેવો લુકો કરવો. પછી એજ ધીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખને જીડું જીડું તળવું. ખાંડને સોજી તપેલીમાં દોઢ પાથેર પોણી સાથે સુલે મેલી ખાંડ પીગળે અને એક ભેજ આવેને ઉતારી તદન કલ્પવાળા તપેલામાં ગાળાને શીરાને તદન ઠંડો થવા દેવો. ત્યાર બાદ મેવો તળેલાં ધીમાં રેટલીના લુકાને ધીમે બળતે લાલ તળા તે ડાબે નહી તેની સંભાળ રોખી ઉતારીને ઘુર્તજ શીરામાં ભેળા દેવો. પછી ધડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢવી શીરા સાથના રેટલીના લુકામાં મેળવી કુંવેસીદ નાંખી ધંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારે મુરખાના કટકા નાખવા અને મલીદા જેવું કઠણ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવવો. ગમે તે બધો ઓરેંજનો મુરખો લેવો નહી પણ કીસ્ટોલાઈઝંડ કુટના અથવા ચીનાઈ અથવા મુરખાના કટકા અડધો ભાગ લેવો. એ મલીદો ધણો સરસ થાય છે.

મલીદો દુધમાં.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું દુધ શેર ૨૧, સોજું ધી તથા સોજું મેદાખાંડ દરેક શેર ૧૧, ધરનો દળેલો ઘઉંનો મેદા તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, ચીનાઈ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦૧, એળચી તેળો ૧૧, જયફળ તેળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

એળચી જયફળને બારીક છુંદવું. આખે વીવીધ વાંતોમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોષ કપડાંથી ગુછીને કોરડી કરવી. મેદા તથા ગ્વાને કલ્લવણા ખુનચામાં ચાળા તેમાં એક પાથેર ધી ભેળી પાણી નાખીને શુંદયા વગર એમજ આટો બાંધીને જાદી જાદી રોટલીઓ વણી ઠીકરાંપર ભુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ બધી ભાંજ હથેલીથી બધું બરાબર ચોળીને જાદા રવા જેવું કરવું, અંદર જગખી કટકા રાખવા નહી. પછી એક માટી કલ્લવણી કઢાઈમાં બધું ધી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળતું જસ ધીમું કરીને માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની થાયને પુર્તજ ઉતારી ચમચથી બધી સ્લાઇસ જાદી કાઢી લેવી. પછી ધી તદ્દન ઠંડું થાયને ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરીને ઇંડાં પડેલાં ધીમા સારીકાની મેળવવી અને ખાંડમાં કચરો હોય તે બરાબર કાદી સોજી કરી દુધને કલ્લવણી મેદામાં નાખી ચુલે ઇંધાડું મેલી કકરો પડેને અંદર ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી માહે રોટલીનો ભુકો ભેળી દાળ સાથનું ધી મેળવીને ઇંગારે મેલી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો તૈયાર થવા આવેને ઉતારવાની જરા અગાઉ ફરતો ગોલાખ રેડો તે માહે ભેળીને ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન મેળવીને મલીદો કાઢીને પછી છેલ્લે મલીદાની ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી ધરનો દળેલો મેદા તથા રવો નહી હથે તો પછી તેને બદલે મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો બારીક રવો પણ ચાલશે.

મલીદો પાંઉનો.

સોજી પોરખંદરનું ધી તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૧૫, નવી બદામની ખીજ તથા ફરંટ દગખ દરેક તોળા ૫, ઝેળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, બેળ વગરનું સોજી તાજી દુધ શેર ૨, ઘણું સોજી ગોલાખ પાથેર ૦૧.

ઝેળચીને છાલી જયફળ સાથે ખારીક છુંદવી. આઝે વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છાલીને ખારીક સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી ઘોષ ગુછી કોરડી કરીને પછી કલઘવાળા માટી કઢાઈમાં ધી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઊઘાડું મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણું ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની થાયને વુર્તજ ઉતારી પાડી વગર થોભવે જલદી ચમચથી બધી કાઢી લઈને કઢાઈને પાછી ચુલે મેલી તેમાં દરાખને તળીને ઉતારીને માહેથી કાઢી લેવી. પાંઉને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી નંચવીને આંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખીને ભુકો કરવો અને ધીવાળા કઢાઈને પાછી ચુલે મેલી ધી કકડેને ઇંગારે રાખી માહે પાંઉનો ભુકો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ રંગનું તળાયને વુર્ત ઉતારીને સોજી થાળામાં ધી સુધાંજ બધું કાઢી લઈ કાંસીયાનાં તળાયાંથી વાટીને પછી કલઘવાળી સોજી તપેલીમાં નાખવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને તપેલીમાં રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો કઠણ થાયને ગોલાખ ભેળાને ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ મલીદો મજાહનો થાય છે.

મલીદો મુઠીયાંનો ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણું રવો રતલ ૧૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૧, ઘરનો દળેલો ઘઉંનો ઝીણું મેદો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એ બેમાંનું જે તે એક રતલ ૦૧, ઝેળચી તોળો ૧૧ તથા જયફળ

તેજો ગાા બેઉ છુંદણું, તાજાં ઇડાં ૧૫, ઘણો સોજો ગોલાખ પાઈટ ગા, સોજું પોરખંદરનું ધી તથા સોજું તાજું દુધ ખપ મુજખ.

એક કલકવાળી સોજા ખુનઆમાં આટો તથા રવો આળી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દાહવીને માહે ને ભેળીને પછી એક પાથેર ધી મેળવી ખપવું ખપવું દુધ નાખી ચુંદયા વગર અમથોજ આટાની કાની બાધી તેમાંથી મોટાં ખાટાં લીખુ જેટલો લક તેનો ગોજો કરી વેરધ જાય નહીં માટે મુઠ્ઠીથી દાખી દાખીને મજાઈનાં કઠણુ લંખ ગોજ બધાં મુઠ્ઠીયાં કરવાં. પછી મોટી કઠાઈમાં પુગવું ધી નાખી ચુલે કકડાવીને તેમાં મુઠ્ઠીયાંને બદામી રંગનાં કકરાં તળીને આંધરાંની અમચથી કાઢી વગર થોભવે ગરમ ગરમનેજ ખાંડણીમાં નાખી બારીક ભુકા જેવું છુંદણું, જાડુ રાખવું નહીં. પછી આઝે ત્રીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજખ બદામને છોલી વોઈ નુછી તદન કોરડી કરીને આખી તળીને છુંદવી અથવા સ્લાઈસ કાપીને તળવી અને એક સોજા કલક ભરેલા પાટીયામાં ખાંડનો સેજ આસવાળો શીરો કરી તેમાં મુઠ્ઠીયાંનો ભુકો તથા તળેલાં ધીમાંથી અડધા શરને આસરે માહે રેડી ઇંગારે મેલી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મલીદો સુકો થાયને ગોલાખ ભેળા તે સુકાયને એળચી જાયફળ નાખીને ઉતાર્યા પછી બદામ ભેળવી.

મલીદો સ્પંજકેકનો.

બે ત્રણ દીવસનું વાસી સ્પંજકેક રતલ ગા, સોજું ધી તથા સોજા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ગ, ત્રી બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક તવટાંક, એળચીના દાણા તથા ખોખરી કીધેલી કૌરવેસીદ દરેક તોજો ગા, જાયફળ તોજો ગ, સોજું તાજું દુધ શર ગાા તાજાં ઇડાં ૬, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૪, વેનીલા ઍસેન્સ ટ્રેસ્ટ મુજખ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઈસ કાપી વોઈ નુંછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી વોઈને કોરડી કરવી. પછી ધીને કલકવાળી કઠાઈમાં કકડાવી તેમાં બદામ દરાખ જુડું જુડું

તળીને ઢાઢી લઘ સ્પંજનો આટા જેવો લુકો કરી તેને ધીમાં ધીમી આંચે લાલ તળવો, પણ સેજખી કરપાય નહી તેની ઘણી સભાળ રાખવી. અને લાઘ થાય કે પુર્તજ ઉતારીને ખીજાં વાસણમાં ઢાઢી લેવો. ત્યાર બાદ દુધમાં ખાંડ ભેળી કલઘવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં તળેલો સ્પંજનો લુકો ભેળી ઇડાને ભાજી ખાવાના કાચથી દાળને ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવીને ઇંગારે મુઠી ચમચથી ફેળ્યા ફગવું અને મત્રીદા જેવુ થાયને ગોલાખ ભેળી જગ વારે ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા ભેળવું.

મલીદો સાધારણ.

ધરનો દળેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદા તથા ઝીણું રવો બેઉ મળી રતલ બા, સોજી મેદા ખાંડ જેને મત્રીદા ખાંડ પણ કોડે છે તે તથા સોજી ધી દરેક રતલ બા, નવી બદામતી ખીજાં; કીસમીસ દરાખ તથા ખમી ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક નવટાક, એળચી તોળો ૧, જાપફળ તથા ખોખરી કીચેતી કૌરવેસી દરેક તોળો બા, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી બધે કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી બધુ ઘોષ કોડું કરી એક ભાગ જેટલું ધી જુડું રાખી બે ભાગ ધીને કઠાઈમાં કકડારી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ દરાખને જુડું જુડું શીકું લાલ તળી કાઢવું. તે પછી આટા તથા રવાને એક સોજા ખુનચામાં ચાળી પેલું જુડું ગપેલું એક ભાગ જેટલું ધી માહે મેળવીને ગુંદ્યા વગર એમજ ડંડાં પાણીથી આટો બાંધીને તેની હથેલીની ઉપરજ જદી જદી નાની રોટલીઓ ચાપવી અથવા વણવી અને ઠીકગંને ચુલે મુકી તે ગરમ થાયને તેની ઉપર રોટલીઓને લુંજીને ગરમ હોય તેટલાંજ તેને ભાંજીને બુકો કરી દારીનો ચાળણો હોય તો તેમાંથી ચાળવું અથવા ચાળીમાં નાખી ઉફણીને જડું રહે તેને પાછું એમજ ભાંજીને આટા જેવું કરવું, અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યાર બાદ ખાંડને અડધાં શેર પાણીમાં પીગળાવી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવલા કપડાંથી ગાળીને પત્રી તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી વધેલું ધી હોય તેને શીરામાં નાખી રોટલીના આઠાને

માહે બરાબર મેળવીને ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કઠણ થાય અને ધી છુટું પડેને બાકીનો સામાન બેળાને ઉતારી દોથ યા રકામીમાં કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી, એ ખાંડનો મલીદો સફેદ થાય છે માટે સેજ રતાસપર કરવો હોય તો સોજી બનારસી લાલ ખાંડ લઈ તેમાં એક ઇંડું કોટળાં સુધાંજ ભચડીને પાણી રેડી નીતરે શીરે કરીને ઉપલીજ રીતે એનો મલીદો કરવો બદામ દરાખ તળવામાં ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં એક પાથેર બીજું ધી વધારે નાખીને તેમાં બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી વી રહે તેમાં રોટલીનો ભાંજેલો આટો નાખી ઇંગારે મેલી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગનો તળાને તેમાં ઉપર લખેલી સફેદ મેદા ખાંડનો શીરો રેડીને પછી ઉપર મુજબ મલીદો બનાવ્યાથી તે મલીદાના જેવો નહીં પણ કાંઈ જુદાજ મજાહનો ટેસ્તનો થાય છે.

મલીદો સોજો.

ધરનો દળેલો ઘઉંનો મેદા તથા ઝીણા રવો દરેક ટીપરી ૧, સોજી મેદા ખાંડ થેર ૧૧, નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક થેર ૦૧, ચીનાઈ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા થેર ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા બચકળ તોળો ૦૧, તાજાં ૧૨ ઇંડાંની દાળ, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, સોજું ધી તથા દુધ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી બપે કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી સોજી ઘોષ ગુછીને કોરડી કઢવી. દરાખને સાફ કરી ઘોષ ગુછીને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઠાઈમાં ધી કઢાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામ તથા દરાખને જુડું જુડું તળી કઢવું. રવો તથા મેદાને સોજા ખુનચામાં ચાળી તેમાં દોઢ પાથેર જેટલું કાચું ધી બેળી બપવું બપવું દુધ નાખી વગર ગુદવે કઠણ બાધી તેની પાપડી જેટલી નાની પણ પોણી છ ચ જલદી રોટલીઓ વણી બદામ દરાખ તળેલા ધીને પાછું ચુલે કઢાવીને તેમાં એ રોટલીઓને કકરી બદામી રંગની તળીને ગરમ હોય તેટલાંજ ભાંજીને બારીક છુકો કરી માહે સેજખી ગાંઠડો રાખવો નહીં પછી ખાંડને એક પાથેર પાણીમાં પીગળાવી કઠાઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો

કરી તળેલાં ધીમાંનું એક શેર જોડણું રેડી માહે રોટલીનો ભુકો મેળવી ઇંગારે ચનચથી ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ થાયને દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને ઉપરથી ફરતી રેડીને અંદર મેળવી દહા ધુટયા કરવું અને ધી છુટું પડી મલીદો તૈયાર થાયને ગોલાખ ભેળીને એ ત્રણ મીનીટ પછી બાકીનો સામાન મેળવીને ઉતારવું.

મસાલો ગરમ.

કોઇ પણ પકવાંન તૈયાર થયા પછી તેમાં મખવાસ માટે ભભરાવવા સાધારણ ગરમ મસાલો બનાવવો હોય તો એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગ ત્રણડે સરખે વજને લઇને તેમાંનો બીનાસ દુર કરવા તડકે મુકવું અથવા ઘણાજ સેજ ઇંગાર ઉપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર નાખી કોરા સફેદ કાગળના કટકાનો ઢુચો કરી તેવડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં કાઢી લેવું, ભુંજવું નહીં. પછી સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક આટા જેવું છુંદવું અથવા તદનજ સુકા કોરડા પાતાની ઉપર એવુંજ બારીક વાટવું એ મસાલો બીજી રીતે બનાવવો હોય તો તેમાં એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરું, શાહજીરું, જાયફળ, જાવંત્રી અને મરજી પડે તો આખાં કાળાં મરી એ સઘળું સરખે વજને લઇ ઉપર મુજબ તડકે અથવા ઇંગારે સેકાંને એમજ છુંદવો અથવા પાતા ઉપર આટા જેવા બારીક વાટવો.

મસાલો ચાવલ તથા ખીચડીનો.

તજનાં ઝીણા કટકા, એળચી, લવંગ તથા સોજાં માટાં બાદીયાંનના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૧ તથા આખાં કાળાં મરી તથા ચુંદેલું નવું જીરું દરેક તોળા ૪ લઇ એ સઘળાને સાથે ભેળી ચપટ કાચના બુચની સીસીમાં ભરી રાખવું અને ચાવલ તથા ખીચડીમાં ખપ મુજબ નાખવું.

મસાલો ધાણાજીરાનો.

સોજા નવા ધાણા પાંચલી ૨, આખાં કાળાં મરી તોળેલાં શેર ૧૫, આખું નવું જીરું તોળેલું શેર ૧, બાદીયાન તોળેલું શેર ૧૫, આખી રાઇ, મેથીના દાણા, ગોવાનાં સોજાં લાલ મરચાં.

ખસખસ તથા તમાલપત્ર દરેક તોળેલું શેર ૮, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૪.

તજ, લવંગ તથા મરીને લાલ મુંજવું નહીં પણ જગ સેકીને બીનાસ દુર કરવો. બાકીના બધા સામાનને ચુંદીને ચુષે ધીમે બળતે મોટાં કીકરાં ઉપર જુડું જુડું લાલ ભુંજીને ઘંટીમાં ઘણું બારીક જુડું જુડું દલવું અથવા ઉખડી હે.ય તો તેમાં છુંદવુ અને તે નહીં હોય તો પછી મોટી લોઢાંની ખલમાં બારીક છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળીને જડું વધે તેને પાછું કીકરા ઉપર ગરમ કરીને પછી છુંદીને ચાળવું.

બીજી રીતે ધાણાજીરાનો મસાલો બનાવવા માટે સોજા નવા ધાણા ભરેલા શેર ૨, હળદના ગાંડીયા; આખાં કાળાં મરી; આખું જીરું; સોજા નવી ચણાની દાળ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૧૦, સોજા ઘઉં તથા સોજા મુકાં મરચાં દરેક શેર ૮, આખાં રામના દાણા; મેથીના દાણા; બારીયાંન; તમાલપત્ર; લવંગ; શાહજીરું; ખસખસ તથા રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ દરેક નવટાંક, બચકળ તોળો ૧૦, એળચી તથા તજ દરેક તોળો ૧.

મોસંબીની છાલને એક દિવસ અને એળચી, લવંગ તથા, તજને થોડા કલાક તડકે સુકીને પછી એમજ ઘણું બારીક છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળી જડું રહે તેને પાછું એકડું છુંદીને ચાળવું. પછી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી એ તથા બીજા બધાં સામાનને ચુષે ધીમે બળતે કીકરાં ઉપર જુડું જુડું લાલ ભુંજીને ઘંટીમાં જુડું જુડું દલવું અથવા ઉખડી યા મોટી લોઢાંની ખલમાં ગરમ ગરમનેજ છુંદી ઉપર મુજબ ચાળી જડું રહે તેને પાછું સેકી ચાળી બધું ભેળવું અને ઠંડું પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. પણ બદામ આખી બરાબર મુંજાશે નહીં માટે તેની છાલ સાથેજ આડી બારીક સ્લાહસ કાપીને કકરી મુંજવી.

મસાલો ધાણાજીરાનો સરસ.

સોજા નવા ધાણા પાંચલી ૨, આખું જીરું તથા સોજા હુમકાં મુકાં મરચાં દરેક તોળેલું શેર ૧૦, સોજું નવું મુકું કોપરું શેર ૨,

શુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા તથા ચીનીકબાલા દે'ક શેર ૦૧૧,
સોજી ખસખસ તથા બાદીયાંન દરેક શેર ૦૧, તમાલ-
પત્ર; આખાં કાળા મરી; શાહજીરું; રીયલ માસંખીની
સુકી છાલ; રાજપોરી હળદના સુકા ગાંઠીયા; નાકકેસર,
ત્રીફળ તથા આખી રાષ દરેક શેર ૦૧, મેથીના દાણા
તથા માઈપત્રી દરેક નવટાંક, લવંગ તોળા ૪, જવંત્રી તથા તજ
દરેક તોળા ૩, જાયફળ તથા એળચી દરેક તોળા ૧૧૧, નીમક માપેલું
ટીપરી ૧, અને તોળેલું હોય તે રતલ ૦૧, સોજી બદામની નવી
ખીજ શેર ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

બદામને છાલ સાથેજ નુંછી આડી બારીક સ્લાઈસ કાપવી
અને કોપરાંને નુંછીને તેની અંકેક ધીંચ લાખી ઘણીજ બારીક
સ્લાઈસ કાપવી અને એ બેઉને ઠીકગં ઉપર જુદું જુદું કકરું
ભુંજીને હલકે હાથે માટી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું અને
ખસખસને ચુંટી લાલ ભુંજી તેલ નોકળે નહી તેમ એને પણ એજ
રીતે ભુંજીને હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. એળચીના દાણા,
લવંગ, તજ, જાયફળ તથા જવંત્રીને ભુંજવું નહી પણ તડકે સુકી
તેમાંના બીનાસ દૂર કરીને એ બધાને ઘણુંજ બારીક છુંદવું.
માસંખીની છાલને એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકી તેમાં બીનાસ
હોય તે સુકાઇને ઘણી કકરી થાયને બારીક છુંદવી. મરચાના ડીચકાં
કાઢી કપડાંથી નુછી એને તથા રાષ, મેથી અને ચણાના દારીયાને
એક હથેલીને સેજ ધી ચોપડી તેવડે ચોળાને જરા ધી લગાડી એ
બધાંને જુદું જુદું માટાં ઠીકરાંને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેપર
નાખીને નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજીને ગરમ ગરમનેજ
ઉખડીમાં નાખી ઘણું બારીક છુંદીને તારતી બારીક ચાળણીથી
ચાળવું અને જાડું વધે તે જુદું રાખવું. તે પછી બાકી રહેલી
બધી ચીજને એજ રીતે પણ ધી લગાડયા વગર અંકેકને જુદી
જુદી ભુંજી છુંદીને ચાળતી. તે પછી ચાળતાં જે જાડું બધું
એકઠું થયું હોય તેને ઠીકરાં ઉપર સાથેજ પાછું ગરમ કરી છુંદીને
ચાળીયા પછી બાકી રહે તેને ફરી એક વાર એમજ કરી છેદા
જે જાદી કાંકરી જેવું થોડું રહે તેને ફેંકી દેવું અને એ બધું
છુંદેલું તદન ઠંડું થાયને નીમકનાંથી કચરો કાઢી સાફ કરી બારીક
છુંદાને મસાલામાં નાખી હાથવડે બધું સારીકાની બેળાને કોડીની

અથવા કપોટેલી બરણામાં ભરી ચપટ ઢાંકણ દાકી ઉપર કપડું બાધવું. એ મસાલો ઘણા સામાનનો બનાવવો હોય તો તેને દલાવવોજ જોઈએ પણ થોડા સામાનનો બનાવવો હોય તો લોઢાંની ખલમાં છુંદાશે. એ મસાલો ઘણા સરસ થાય છે અને આઠ આનાની ઉપર એક રતલ થવા જાય છે.

મસાલો ઘાણાજીરાનો સરસ ૨ જો.

મોટા કાંદા; નવા ઘાણા તથા જીરું દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજ બાજરી અડધો શેર એટલે માવેલી ટીપરી ૧, અને તોળેલી હોય તો શેર ૧, સોજાં ઘઉં; પતની આખા તથા નવી ચણાની દાળ દરેક ભરેલું શેર ૦ અને તોળેલું હોય તો શેર ૦. એટલે તોળા ૧૪, સોજાં સુકા ફુલકાં મરચા; સોજાં સુકાં નવું કોપરું તથા ખસખસ દરેક તોળેલું શેર ૦, નરી બદામની ખીજ; સોજા સુકા હળદના ગાંઠીયા; મેથીના ઘાણા તથા આખાં કાળા મરી દરેક તોળેલું શેર ૦, આખા રાઇતા ઘાણા તોળા ૫, સોજાં મોટી કળાનું સુકા લસણ નવટાક, બાદીયાંન તોળા ૨૦, શાહજીરું તોળા ૨, એળચીના ઘાણા; તજ; લવંગ; જાયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળા ૧૦, દગરકુલ; હીંગ તથા ચીનીકબાલા દરેક તોળા ૨, કરીલીમનાં મોટા સુકાં પાદડાં ૩૫ અને તોળેલાં તોળા ૦, સોજાં મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને ચુંટીને સે.એ કરવો. કરાલામનાં પાદડાં લીલાં હોય છે માટે તેને વોઈ સાફ કરી ગુછીને કોરડાં કરી રકામીમાં પાંચરીને તડકે સુકવાં અને બરાબર સુકાઈને કકરાં થાયને ઉપલે હિસાબે ગણી અથવા તોળાને લેવા. બદામને છાલ સાથેજ નુંછીને તેની આડી જાદી સ્લાઇસ કાપવી. કોપ તે ગુછીને તેની બધી અકેક ધૂંચ લાખી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કાંદા તથા લમણને છોડી બેઉનો રાઇતા ઘાણા જેવો ઝીરો સમજો છુકો કાપી તદ્દન કલબ ભરેલી ત્રાખાની થાળા અથવા એલ્યુમીનમની વા એનેમલની મોટી થાળીમાં પાંચરીને પુરતા તડકામાં સુતું પછી થાળાને વગગી જાય છે માટે વારંવાર તળે ઉપર કરીને ફેરવવા કરવું અને અંદરનો પાણીનો ભાગ સુકવીને તદ્દન સુકું વવરું કરવું. પછી એક મોટી સાફ લોઢીને મોટા ચુકા ઉપર ધીમી આંચે અથવા ગામડી કાલસાના ઘુંગરે

મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર ફરીલીમ નાખી સફેદ કોરાં કાગળના કુચાવડે ફેરવ ફેરવ કરી સેજ શીકા પીળા રંગનાં કકરાં ભુંજાયને કાઢીને સોજી પીતળની ખલમા નાખી ઘણાજ ખારીક પાઉદર જેવાં છુદવાં. એઉ ઉથેલાને સેજ તેલ લગાડીને તેપર ખસખસને ચોળીને પછી લોઢીની ઉપર લાલ ભુંજી તેલ નીકળે નહીં માટે હલકે હાથે ઘણી ખારીક છુંદવી, બદામ તથા કાપરાને પણ સેજ તેલ લગાડી ખસખસનીજ કાતી એ એકને પણ જુડું જુડું ભુંજી તેમજ હલકે હાથે ખારીક છુંદવું. પણ એ ત્રણે ચીજને ચાળી નહીં, તેથી ચાળણીને વળગી જાય છે. હીંગના ચણા બેટલા કટકા કરી સેજ તેલનો હાથ લગાડી લોઢીપર મુકી તાના તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવી અને એનો કાળો ગંગ બદલાડને ઝીકો રતાસ પકડે અને મજાહની કકરી થાયને પીતળની ખલમાં હલકે હાથે ઘણી ખારીક છુદીને પછી છેલ્લે ખલમાં ખતાથી વાટીને પાઉદર જેવી કરી તારની ખારીક ચાળણીથી ચાળી જાડું વથે તેને પાછું એમજ છુદીને ચાળવું કદા તથા લસણ એકને સાથેજ હીંગાં ઉપર હીંગનીજ કાતી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજી તેમજ છુંદીને ચાળવું. એળચી, જયફળ, જવંત્રી, તજ તથા લવંગને ઘણુંજ સેજ તેલ લગાડીને બધું જુડું જુડું ઇંગારે લોઢીપર મુકી ફેરવ્યા કરી અંદરનો બીનાસ દુર કરવા સેજ તાપ લગાડવો, ભુજવું નહીં, કારણુ જુજ્યાથી તેનો સોડડમ નીકળી જાય છે. તે પછી એ બધાંને પણ હીંગની કાતી છુંદીને ચાળવું. ચોખા, ઘઉં તથા બાજરીને તેલ લગાડ્યા વગર એમજ જુડું જુડું લાલ ભુંજી ગરમ હોય ત્યારેજ ઉખડી હોય તો તેમાં અને તે નહીં હોય તો લોઢીની માઠી ખલમા સમાય તેડલું એ ત્રણુ વખત મલીને બધું છુદી ચાળાને જાડું રહે તે બધું એકઠું કરવું અને બધા ચાળેલાં સામાનને એક કલહ ભરેલા માટા તદ્દન સાફ દોડા ખુનચામા નાખવો. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા બધા સાનાનમાથી એકેક લઘ તેલનો સેજ હાથ લગાડી ઉપર મુજબ જુડું જુડું લાલ ભુંજી ખારીક છુંદી ચાળીને બાકી રહેલું જાડું એકઠું થાય પછી તે બધાંને લોઢીની ઉપર નાખી તેની ઉપર જગ તેલના છાયા છાટી તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર ગરમ થાયને તેને પાછું છુંદી ચાળી બાકી જાડું રહે તેને પાછું લોઢીપર ગરમ કરી છુંદીને

આળવુ. તે પછી છેલ્લે ઝીણી કાંકરી જેવું જરા રહે તે ફેંકી દેવું. દગરકુલ છુંદવામાં ચીવટ લાગે છે માટે તેને બરાબર ભુંજવાં જોઈએ. જેથી સામાનને તેલ લગાડીને ભુંજવા લખેલું છે તેને ઘણું સેજ તેલ લગાડવું, જરાથી વધારે લગાડવું નહી, તેમજ એકદમ ઘણુંજ લાલ પણ ભુંજવું નહી. બધા મસાલો ભુંજી છુંદીને તૈયાર કીધા પછી બધાને બરાબર ભેળવો, પણ બદામ તથા કોપર જરા ચીવટ જેવું હોવાથી તેના ગાંગડા બધા મસાલામાં બરાબર ભેળાતા નથી માટે એક હાથની હથેલીવડે ચોળા ચોળીને તેને બધામાં બેમાણુમ ભેળવવું જોઈએ. બધા મસાલો તદ્દન કંડો થાય પછી સાફ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને તેની ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણો સારો થાય છે. ઉપલા બધા સામાનનો છુંદીને તૈયાર કીધેલો મસાલો પાંચ રતલ થાય છે. બાહરગામોમાં પથરની ઉપર પાળા પોપડી જેવું બાંધાય છે તે તદ્દન સુકાયણું હોય છે તે ઉપરની ખોરદુથી કાળા રંગનું રહે છે અને તેને પથરપરથી છરીવડે ઓખવીને કાઢે છે ત્યારે પથરને વળગેણું પડ તદ્દન સફેદ નીકળે છે અને અને દગરકુલ કહે છે. એ દગરકુલ ગાંધીને ત્યાંથી મળે છે.

મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી.

ચુંટેલું નવું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૫, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીનાં દાણા ૧૦, તાજું ઘડું ૫૫ સુજળ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખલાં લઈ એ તથા મરચાંને ઘાંધને કોરડું કવું. લસણને છોલવું. પછી બધા સામાનને સાફ સુકા પાતા ઉપર બારીક પીસી એક ઠડીને ભાંજી ખાવાના કાટા વડે સારીકાની દોહવીને મસાલો ચોપડાય તેવો કઠણ થાય તેટલું થોડુંજ ઈંડું માહે ભેળવું અને કોઈ પણ તાજી માછલી ભુંજવી અથવા તળવી હોય તેની બાહરની ખોરદુ ઉપર છરીવડે સફાઈથી એ મસાલો બધે એક સરખો જરા જલદો જેવો ચોપડવો. પણ માછલીનાં પેટાંમાં ભરવા અથવા ચીરીને બે ફાડચા કીધેલા હોય તે માછલીની અંદરના ચીરેલા ભાગમાં ચોપડવા માટે કોથમીર,

મર્યાં, જીરં, લસણ તથા મરી ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લઈ તેજ રીતે સોણુ કરી ચીચોગ કાઢેલી એ તોળા અમલી સાથે પીસ્યું. પણ એમાં મરી, હળદ તથા ઇંડું જેવું નહીં. ઉપર લખેલોજ એક મસાલો ઉમેશ સાધારણ વપરાય છે. પણ માછલીની ઉપર ચોપડીને તળવા માટે ગમે તો હેઠે મુજમનો મસાલો પણ બનાવો.

છાલેલા કાદાના એ તોળા કરતા તથા છાલેલી લસણની મોટી ચાર કળીને તદ્દન કોરડા સાફ પાત્ર ઉપર આરીક પીસી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવુ અને સોજાં ખાટાં કઠણુ દહીને કપડાંમાં નાખી પોતળું બધીને તેમાંનું બધું પાણી ભરડીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળીને તે એ તોળા દહી લગ કાંદાચણી મેળવણીમા ભિળાને પછી ઘટે તેટલો ચોખ્ખો અથવા ચણાનો આટો મેળવી ચોપડાય તેટલી કઠણુ મેળવણી કરીને પછી છરીવડે માછલીનાં એક પડની ઉપર જરા જાડું જેવું પડ બધેથી એક સરખું ચોપડીને પછી મસાલો નીકળી જાય તહી તેમ લોઢીની ઉપર કકડાવેલા ધીમા સંભાળથી તળવ મુકવું અને હેઠેનું પડ શીકા લાલ રંગનું તળાવને ઉતારી માછલીને લગાડેલો મસાલો લોઢીને વળગીને માછલીપરથી નીકળી જાય તહી તેમ સંભાળથી તળાવાવડે ઉપાડીને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળવું.

મસાલો માછલા તળવાનો વેલાતી.

સોજું કુધ પાચેર ગા, તાણું ઇંડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીવનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખ્ખો આટો અથ મુજબ.

માછલી તળવાની દોઢ એ કલાક અગાઉ છડાંને ભાંજી આવના કાંદાથી ખુબ તરેહ ફોડીને તેમાં નીમક તથા કુધ ભેળી ગાંઠડા થાય તહી તેમ માટે આટો મેળવીને ચોપડી શકાય તેટલી જરા કઠણુ મેળવણી કરવી અને માછલીની ઉપર લગાડતી વેળા મેળવણીને પાછી ભિળાને પછી આખી નાજલી હેતુ તે તેનાં એક પડની ઉપર છરીવડે એનું બધેથી એક સરખું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને પછી લોઢીની ઉપર પુરું થી નાખી ચુકા ઉપર મધ્યમ બળને મેલી તે બરાબર કકડેને મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય

તેમ માછલીને લોઢીપર મુકીને પછી તુર્તજ માછલીની ઉપરનાં ખાલી પડની ઉપર એમજ છરીવડે મસાલાની મેળવણીને સરખી ચોપડીને લોઢીની હેઠે ઘણી ધીમી આંચ રાખવી અને હેંગુ પડ શીકા લાલ રંગનું તળાયને લોઢીને તારીને પછી માછલીને તવાથાથી ફેરવી નાખવી અને લોઢીને પાછી ચુલે મુકી બીજી પડ એમજ તળાયને કાઢી લઈ એ માછલીને ગરમ ગરમ ખાવી કાગણુ કંડી થવા પછી એ માછલીને પાછી ગરમ ગતા મસાલો લગાડેલુ પડ ઉપરથી છુટું પડી જાય છે અને પછી એ માછલી ખાવામાં સારી લાગતી નથી. એ માછલીનાં માસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે. ઉપલો મસાલો મોટા એ છમણા માટે પુતો છે.

માખણનું ઘી બનાવવાની રીત.

સોજી પાણી વગરનું કઠાણ માખણ લેવું અને તેને કદમ્બ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળને કંધાડું મુકી તેમા એક મુઠ્ઠી ભરી નીમક તથા ખાવાના પાકાં પાંત ચાખવા માખણની અંદરનો છારીવાળો પાણીનો ભાગ બધો પળા જાય છે ત્યારે તે તપેલામાં કકડવા માટે છે અને તપેલીની ફરતી કાનારાપર ધીમા મેલનો લાલ પોપડો થાય છે અને પછી તે હેઠે બેસતો જાય છે તે પછી વધુ વખત ચુલે ગળવું નહી. કારણ પછી ધી બળને લાલ થવા માટે છે. માટે એમ થાય કે તુર્ત સુનાપરથી તપેલી ઉતારી પાડવી અને જરા ગરમ હોય ત્યારે જે વાસણમાં ઘી ભરવું હોય તેની અંદર ધીને સફેદ થોતાં કોરડાં કપડાંથી ગળીને ઉપર બીજી બારીક કપડું બાંધી રાખવું અને ધી તદતજ કંડું થાયને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું.

માખણ બનાવવાની રીત.

વધારે માખણ બનાવવું હોય તો બેળ વગરનું તદત ચોખ્ખું દુધ છ શેર લેવું અને આગે વીવીધ વાનીમાં દહી જુદી જુદી રીતથી બાધવાનું છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાધવાનું છે તેમાં વાસણને દહી ચોપડીને પછી નમા દહી બાધવાનું લખેલું છે તે રીતથી દહી બાધવું અને માખણ વળોવવાનું લાખડાની મોટી ઘોળા (રવી) સાથનું તબ આવે છે જેને દોહણી કહે છે તેમા દહી નાખવું અને ગળેલું સોજી પાંચ શેર કુકું પાણી લઈ તેમાંથી દોઢ શેરને આસરે

દહીમાં રેડી નેતરાંનો એક આંટો થામલાને મારીને પછી એ દોરી જેને નેતર કહે છે તેને રવી સાથે બે ત્રણ આંટાથી વીટાળાને પછી દોરીના બેઠ છેડા પકડી ખેંચીને પચીસેક મીનીટ વળોવ્યા પછી બીજું એટલુંજ દોઢ શર જેટલુંજ પાણી રેડી એમજ ફેટલો એક વખત વળોવ્યા પછી બાકી રહેલું બધું પાણી માહે રેડી દધને વળોવવું અને તબની અંદર બધું માખણ તરીને ઉપર આવશે તેને કાઢી લેવું. માખણ કાઢી લીધા પછી બાકી જે ગેરે તે બધી છાસ કહેવાય. છાસ ઘાડી જોઈતી હોય તો વળોવવામાં પાણી આસરે એકથી પાણી શર જેટલું એાછું નામવું. બાટલીમાં દુધ નાખીને માખણ કાઢવું હોય તો સોજી મોટી બાટલી લેવી અને તેમાં ઉપર સુધી નહી પણ એક પાથેર જેટલું દુધ અધુરું ભરી ચપટ બુચ મારી કપડાંની મોટી અને ઉંચી ઉધણ કરી અથવા નમદાની જાદી ધરી કરીને તેની ઉપર બાટલીને ઉભી ઠોકવા કરવી અને જ્યારે દુધની ઉપર માખણની ગાંગડીઓ તરી આવે ત્યારે દુધને વાસણમાંથી કાઢી લધને તેની ઉપરથી બધી માખણની ગાંગડીઓ કાઢીને એકઠું ગોળો કરવું. વધેલું દુધ પીવામાં પણ ચાલશે. બાટલીમાં સોજું દહી નાખીને અડધી ભરી ગોળેલાં સોજાં પાણીને કકરો પાડીને ઉતારી માહે આંગળી બોળતાં સેજ કુકું જેવું લાગે ત્યારે બાટલીમાં એક પાથેર એ પાણી રેડી બુચ મારી દુધનાં માખણ માટે થોકવા લખ્યું છે તેમ અને પણ થોકી માખણ થાય તેને કાઢી લેવું.

માખુદી.

સોજું તાજું બિળ વગરનું ભંસનું દુધ શર ૧, સોજો તાજો માલો માવો તથા સોજી ખાંડ દરેક શર ૦, સોજું માખણનું અથવા પોરખંદરનું ધી તથા સોજું ઘઉંનું દુધ દરેક તોળા ૨, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં તવાં પસ્તા દરેક તોળા ૧, બારીક છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ૦, ઘણેજ સોજો ગોલાળ નાના ચમચા ૪.

આએ વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી ઘણીજ બારીક કાગળ જેવી સ્લાઈસ કાપી ઘોઈ નુંછીને કોરડી કરવી અથવા આખીને ઘોઈ નુંછીને જાડું છુંદવું. ઘઉંનાં દુધને નાના ત્રણ

અમચા (દેજર્ટમ્પુન) ભરી હંડાં પાણીમાં મેળવવું. માવાને ભાંજીને
લુકો કરવો. પછી કલ્હ ભરેલી તણેલીમાં દુધને કપડાંથી ગાળી
ચુલે ઉઘાડું બળને મુલું અને માટે એક કકરો પડેને અમચથી
પાછું હેઠે એસાડી દઈ ઘઉંનું દુધ હેઠે કરી જાય છે તેને પાછું
બગાવર મેળવીને પછી તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ જીણા ધારે
એક માણસે ચુલા ઉપરનાં દુધમા રેડવું અને ખીજાં માણસે અંદર
બગાવર મેળવી દહને ધીમી આચ કરી ઘુંટયા કરવું અને જરા
વારે બી, ખાંડ, બદામ, પન્તાં નાખીને ઘુંટયાજ કરી જગ થટ
થાયને માવો ભેળીને ઘાડા દુધપાક જેવું થટ થાયને ગેલાબ મેળવીને
એક મીનીટમાં ઉતારી એળથી જયફળ મેળવીને કાઢવું. ગમે તો
ટેસ્ટ માટે એમાં જરા વેનીલા એસેન્સ પણ છેલ્લે મેળવું.

**માછલી; અંબાર; કોળામો; તાજા મુમલા અથવા
તાજા લેવટા ખારા.**

આએ વીવીધ વાંતીમા મછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત
છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા મોટા એ હમણા અથવા
દૂમળા તાજા એ ઉલવાને સમારીને જરા જાદી જેવી કટકીઓ
કાપવી. ત્રણ ચાર માગન માછલી અથવા એટલીજ મોટી યોઇને
સમારીને તેના બંને ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. તુમરીની મોટી ત્રણ
અને નાની ચાર કટકીઓ લેવી. ગમસની મોટી ત્રણ કટકીઓ
લેવી અને તેના બંને ચાર ચાર કટકા કાપવા. જીપરીનું બધું
આમડું કાઢી નાખીને તે એ હમણાના જેટલી લેવી અને તેની કટકીઓ
કાપવી. એક વચલાં કદનો તાજો ભીંગ લેવો અને તેનું ડોકું કાપીને કાઢી
નાખીને પછી સમારીને ઉપરથી તે છેક હેઠે પુછડી સુધી છરીથી
ચીરીને એ ફાડ્યાં કાપવાં. પણ એ માછલીમાં કાંટા ઘણા હોય છે
માટે એના સીધા નાના કટકા કાપવા નહી પણ આડકતરા અકેક
ફાડ્યાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા પછી ઉપર લખેલા જેથી એક
જાતની માછલી ખારી કરવી હોય તેને ચોખાનો આટો લગાડી
ધસડીને સોજા ઘોઇને પછી બગાવર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ
મીનીટ રાખવી. એ રીતે માછલીને નીમક લાગે તેટલાં ચાર કુડી
કોથમીરનાં પાદ ૧ તથા ત્રણ ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ઘોઇ કોરડું
કરીને બારીક કાપવું. લસણની મોટી છુટી આઠ દસ કળીને છાલીને

ખારીક લુપ્ત જેવું પાપવું. ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી જીરું ચુંટીને
 સેવ ખેંચવું કરવું અને દોઢ પાશર કાંદાને છોલા ઘણા ખારીક
 સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઝીકથી દોઢ પાશર થી
 નાખીને તેમાં કાંદાને શીકા લાલ તળાને માટે લસણ ભિળા ચમચથી
 ફેરવ્યા કરી તેનો તળાનો સોહડમ નીકળે તે જઈ, કોથમીર, મરચાં
 તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભિળાને ઉતારવું. જે
 અરસામાં માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યાને બગાળર વખત થયો
 હોય તો પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેનાં વોયલી માછલી નાખી
 ચમચથી બગાળર ભિળાને પછી એક પાશર અને વધારે રસ
 જોઈતો હોય તો દોઢ પાશર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે
 રાખવું અને બે કકરા પડે ત્યારે માછલી ચરી હોય તો ઉતારવી,
 પણ તેટલાં ચરી નહીં હોય તો બરાબર ચરે પછી ઉતારી તપેલીને
 કાંચાપાચી બેડ હાથે પકડીને આંદરની માછલીને ઉઠાવીને કાઢવી.
 પણ રાખવી હોય તો કંડી થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણ કાઢી નાખીને ઉપર
 ઘાઉં કપડું બાંધવું. કારણ ઢાંકી રાખ્યાથી માછલી વીસરી લાગે
 છે. ઘોલની માછલી કુમળીજ લેવી, તો પણ તે ચરવામાં સખત
 હોય છે માટે એ માછલી હોય તો પાશર જરા વધારે રેડીને
 બરાબર ચેવવી આ બાજુ હોય તો તેને સમારીને ને આડે રતલ
 લઈ આટો લગાડીને સોજી વોયા પછી તેમાં જગ નીમક ભળવીને
 પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ એને પકાવવા માટે ખીજે બધા
 સામાન તો ઉપર લખ્યા જેટલેજ લેવો પણ થી પાંચથી સાત
 તોળાજ લેવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરી તેમાં આંબાર ભિળા
 પાશરમાં પણ જરા ઓછું પાણી રેડવું, પણ એટલાં પાણીમાં
 નહીજ ચરે તો પછી ગરમ પાણી આદર સેજ રેડવું અને
 બરાબર ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ઘણી માટી
 કોળમી હોય તો તે દોઢ કુડી લેવી અને વચલી યા
 નાની હોય તો માટી દોઢ કુડી કોળમીનાં મીજન પ્રમાણે
 શુભાર રાખી એ જેડ લેવી અને કોટળાં કાઢી સમારીને આંદર
 કાળા દોરા જેવી નેસ હેય છે તે બાધથી અવગુણ થાય છે માટે
 તેને કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ઘાઠને પછી ઘણી માટી કોળમીને
 પચ્ચીસ મીનીટ અને વચલી યા નાનીને જરા ઓછો વખત રાખ્યા
 બાદ બધા સામાન ઉપર મુજબ લઈને માછલીની મારફત પણ

એને મળહતી ધીપર પકાવવી. પણ માછલીનીકાંની કોળમી જલદી ચરશે નહીં માટે કોળમી જેવી મોટી નાની હોય તે પ્રમાણે પાણી નામીને બરાબર ચેરવવી. ધણા મોટા લેવટા હોય તો તે સવા કુડી અને વચલા હોય તો દોઢ તેમજ નાના હોય તો તેના શુભારથી વધારે લેવા અને તેનાં પાંખ પુછડાં કાપી કાઢીને લેવટાની ઉપર છરી ફેરવીને સોળ કરી ડોકાં તરફથી પેટું જરા ચીરી અંદર કાઢવ હોય છે તે કાઢી સાફ કરી આટો લગાડી સોળ ઘોષને પછી થોડાં નીમકમાં મેળવીને પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માછલીનીજ માફક સામાન નાખી એક પાથર પાણી રેડી એક કકરો પડે પછી નરમ થયા નહીં હોય તો બરાબર ચેરવીને ધીપર પકાવવા. જુમલા તદ્દન તાજા હોય છે ત્યારે મળહતના શીકા ગોલાળી જેવા રંગના અને તદ્દન કઠણ હોયછે તેવા ધણા મોટા હોય તો બાર, વચલા હોય તો ચૌદ અને નાના હોય તો એ કરતાં બે ત્રણ વધારે લેવા અને આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં જુમલા તળેલા તાજા છાપેલા તેમાં લખ્યા મુજબ એને સમારી આટો લગાડીને ઘોષા પછી નીમક લગાડીને પંદરથી વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ નાના હોય તો આપ્પાજ રાખ્યા પણ મોટાના બધે કટકા કાપવા. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં આપ્પે વાંનીમાં ઉપર ખારી માછલીને માટે જે સામાન લખ્યો છે તે બધે તેટલોજ લેવો પણ ધી એક પાથરજ લેવું અને બધા જુમલા પાથે પાથે સમાય તેટલા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં કાંદાને તળીને તેમાં બધા સામાન નાખીને ઉતારવું અને જુમલાને ઘોતાં ઘટ કપડાંથી નુછીને તદ્દન કોરડા કરી તપેલીમાં નાખી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચે બરાબર મેળવી પાથરીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને ઘુત્તું ખાવા હોય તો ત્રણેક મીનીટમાં અંદર કકરો પડેને ઉતારી પાટીને કાઢી લેવું પણ કકરો પડે તેટલા વખતમાં તપેલીને જુમલા વળગે નહીં માટે બે વખત તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે પકડી હલાવીને જુમલાને તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવા. પણ ઘુત્તું ખાવાના નહીં હોય તો ચુલે મુકી ઉપર મુજબ કકરો પાડવો નહીં અને માહેલી વરાળથી જુમલા સેજ બફાવને ઘુત્તું ઉતારી પાડવું. પછી ખાતી વેળા પાછું ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું. એ રીતે બે વખત ચુલે મુક્યાથી જુમલા સેજ પોચા થાય છે, ધણા કઠણ રહેતા નથી.

માછલી ખારો તાજી.

માટો તાજો છમણો ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી તોળા ૫, આડુ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫ ઝેટલે છઆની ભાર, લસણની છુટી માટી ૬૦૦ ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ધણી જલદ સરકો નાના ચમચા (ફેન્ટરપુન) ૨, મીલનો પહેલાં નંખરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકાં ઝીણાં ઠામોટાં ૧૦, નીમક તથા માછલી ધોવા માટે ચોખાનો આટો અપ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત હાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છમણાને સમારી જાદી જેવી કટકાઓ કાપી આટો લગાડીને સોજા ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તે તથા મરચાંને ઘાઘ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું. જીરુંને ચુંટીને ચોખડું કરવું. આડુને છોલીને ધણી ખારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલીને ખારીક છુટો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ખારીક લુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી કકડાવીને તેમાં તળવા મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને માટે આડુ લસણ બેળા ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળી બહુ શીકા લાલ રંગનું થાયને જીરું તથા આટો મેળવી પાણી પાશર ઝેટલે નાના નવ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને પછી માટે અકેકની પાથે પાથે માછલીની કટકાઓ મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ હેઠે માછલી વળજે નહીં માટે જરા વારે તપેલીને ખેઉ હાથે કાંથાપરથી ઉંચકીને અંદરની માછલીને હલાવવી અને જરા વાર થાયને માછલીનું પડ ફેરવી નાખીને માટે ફરતો સરકો રેડી ઉપરથી કોથમીર મરચાંને ભભરાવીને નાખીને પછી ઉપર છુટાં છુટાં ઠામોટાં મુકી ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારીને આવું. પણ ઘુર્ત આવું નહીં હોય તો ઠંડું થાય સાં સુધી ઉપર કપડું બાંધીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું અને ખાતી વેળા પાછું ગરમ કરવું. તાજી બોઈ માટી હોય તો ત્રણ અને જરા નાની હોય તો પાંચ લેવી અને તેને સમારી બપે કટકા કાપીને તેને પણ ઉપર મુજબ પકાવવી. આમે ખારી માછલી

સાસ બનાવેલી હોય તેવી મળહની લાગે છે માટે રાંધ્યા પછી એનો સાસ બનાવવો નહીં.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘી ઉની કીધેલી.

માછલી, મરઘી અથવા ગોસ્તને રાખીને બીજે દીને પકાવવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આટો લગાડીને ઘોયા પછી નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ માછલીનાં પ્રમાંણ મુજબ કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં થોડું ઘી કકડાવી તેમાં થોડું ખોખરું કીધેલું જીરું તથા માછલીની કટકીઓ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને જરા વાર ચુલે રાખવી. પછી ઉતારીને બંધ તપેલીનેજ એક હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને માછલી ભાગે નહીં તેમ તળે ઉપર કરી પાછું જરાવાર ચુલે ચુકીને ઉતાર્યા પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું. અને ઠંડું થાયને ઠંડવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી હોય તો તેને સોજી કરી ઘોઇને એક પાથેર જેટલું અને મરઘી યા ગોસ્ત વધારે હોય તો સેજ વધારે ધીને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં જરા નીમક તથા ખોખરું કીધેલું જીરું નાખીને પછી તેમાં મરઘી યા ગોસ્ત નાખી અમમથી બરાબર ભેળવીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું અને તપેલીમાં પાણી છુટશે તે બળાને તતરે પછી ઉતારીને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઠંડું પડેને ઉપર ઘોતું જાડું કપડું બાંધી ઠંડકમાં રાખવું. એ ત્રણમાંનું જેબી એક ઉનું કીધેલું હોય તેને બીજે દીને કોઈ પણ પકવાંન માટે રાંધવામાં લેવું.

માછલી તળેલી તાજ મસાલાની.

આખી માછલી મસાલાની તળવી હોય તો રાંમસનાં કુમળાં બરમાં, મોટાં છમણાં, માગન માછલી અથવા મોટી બોઇને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે સમારીને ઉપર કાપ મુકવા નહીં પણ સમારીને પેટાંતી સામી બોરદુપરથી ઉભું ચીરવા માડી હેઠે પુછડી સુધી બે ફાડ્યામાં સુકા છમણાનીકાની ચીરવું અને ભીંગ હોય તો તેનું ડાકું કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેને પણ એજ રીતે ચીરવો અને એને માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘોઈ નીમક લગાડીને તેજીજ વખત રાખવી. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં મસાલા

માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનો છે તે મસાલો માછલી જેટલી હોય તેમાં પુરતો લગડાય તેટલો બનાવવો અને માછલી નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે માછલીના ચીરેલા ભાગમાં ઘણું પુરતો લગડાડીને પછી એક ફાડ્યાંને પાછાં જોડીને સાથે વળગાવી માહે ભરેલો મસાલો બાહેર નીકળે નહીં તેમજ ફાડ્યાં પાછાં છુટી પડે નહીં માટે દારૌ વીટાળીને આખી માછલીને બાંધી લેવી. પછી હેઠે માછલી તળેલી ત.જી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટી લોઢી યા પેણામાં તળવી. એ માછલીને મસાલો ભરીને ભેવડી વાળાને પછી દારૌ બાંધવાને બદલે કેળનાં પાદડાંને ઘોષ નુંછી કોરડું કરીને માછલીની ઉપર એકવડું આવે તેટલુંજ પાદડું લઈ તેમાં વીટાળીને પછી તેની ઉપર દારૌ વીટાળીને તળેલી માછલીનો ટેસ્ટ જુદોજ થાય છે. ઉપલી રીતે માછલીને ચીરવાને બદલે ગમે તો આખીજ રાખી આંચે ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમાં માછલીની ઉપર ચોપડવાનો પહેલો છાપેલો છે તે બનાવીને આખી માછલીની ઉપર પુરતો મસાલો છરીવડે સફાઈથી ચોપડીને પછી મસાલો ડાળે નહીં માટે ધીમી આંચે લોઢીની ઉપર ધીમાં બરાબર તળવી. ગમે તો એજ ગામઠી મસાલામાં ખીજી રીતનો ફરી નાખીને બનાવવાનો છાપેલો છે તેવા બનાવીને માછલીનાં એક પડની ઉપર તેમાં લખેલી રીતે લગડાડીને તેમાંજ લખ્યા મુજબ તળવી. આંચે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો વેલાતી છાપેલો છે તે પ્રમાણે બનાવી તેમાં લખેલી રીતે લગડાડીને આખી માછલીને ગમે તો તેમ તળવી. ગમે તો એ બધા મસાલામાંનો કોઈ પણ મસાલો માછલીની કટકીઓને લગડાડીને પણ તળવી. ગામડેનાં લોક માછલીની કટકીઓને મસાલો લગડાડીને તળે છે તે રીતે તળવી હોય તે ધાણાજીરનાં મસાલો લઈ તે હોય તે કરતાં અડધી મરચાંની જુકીને તેમાં ભળીને પછી જલદ સરકો અથવા ઠંડું પાણી જરા ભેળાને માછલીને ચોપડાય તેટલો ઢીળો મસાલો કરીને તેમાં ઉપર મુજબ નીમક લગડાડીને તૈયાર કીધેલી માછલીની કટકીઓને સારીકાની સંડોવીને પછી ધી અથવા મીઠાં તેલમાં જરા કકરી જેવી તળવી. ખીજી રીતના એ મસાલો માટે છાલેલી લસણની કળા ૫, ચુંદેલું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી

ચમચી ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૨, દસેલી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ૧ ચમચી લઈ એ બધાંને જરા જલદ સરકા અથવા ઠંડાં પાણીમાં પીસીને પછી એ મસાલો ચોપડાય તેટલો કરવા માટે બીજો જરા સરકો અથવા પાણી બેળીને ઉપર મુજબ એ મસાલામાં માછલીની ઝટકીએ સંડોવીને તેમજ તળવી. પણ સંડોવતાં માછલીના કોઈ ભાગ ઉપર મસાલો લાગ્યો નહી હોય તો ત્યાં હાથવડે બરાબર ચોપડવો. ગમે તો એ બેઉ મસાલામાંનો ગમે તે એક બનાવીને આખી માછલીની ઉપર હાથવડે તે લગાડીને પછી તળવી.

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની ૨ જી.

બણો મોટો છમણો ખાવામાં કુચા જેવો લાગે છે અને આએ રીતે તળવામાં તે બરાબર ચરશે પણ નહી માટે એક સાધારણ મોટો કુમળો તાજો છમણો લેવો અને હેઠે માછલી તળેલા સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છમણાને સમારી આખે રાખી આડા બંને કાપ બેઉ પડ ઉપર પાડીને તેમજ ચોપા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તેટલા અરસામાં બે કુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાયના પાદડાં લઈ તેને ઘોઘને કોરકું કરવું અને લસણની છુટ્ટી મોટી બાર કળાને છોલવી, ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરું, મોટાં સુકાં બે મરચાં, ચીચોરા કાઢેલી આમલી બે તાળા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક લેવું અને એ બધા સામાનને નાના બે ચમચા ભરી જલદ સરકાયા સાફ પાતા ઉપર બારીક પીરવું અને માછલીને નીમક લગાડ્યાને અડધો કલાક થાયને તેમાંનું બધું પાણી તથા નીમક કાઢી નાખીને પછી છમણાંનાં પેટામાં જરા મસાલો ભરીને પછી બાકીનાં મસાલામાંથી અડધાને છમણાનાં એક પડ ઉપર બધે સફાઈથી છરીવડે ચોપડીને પછી ચુલે પુરતા ધંગાર ઉપર મોટી લોઢીને મુકી તેમાં પાચ તોળા જેટલું ઘી નાખવું અને તે બાબર કકડીન માહેથી પુનઃમાડો નીકળે ત્યારે માછલીનું મસાલો લગાડેલું પડ પહેલે તળાય તેમ વચમાં મુકીને છુર્ત ઉપરનાં પડની ઉપર બાકીનો અડધો મસાલો ચોપડીને પછી લોઢીની ઉપર સાફ ઠીકરાંને ઉલટું ઢાંકવું. થોડો વખત થાયને ઠીકરું ઉચકીને તપાસવું અને માછલીનું ઉપરનું પડ જરા ચરેલું લાગે ત્યારે લોઢીને

ઉતારીને જરાવાર ઉંઘાડી રાખ્યા પછી માછલી ચુંથાય નહીં તેમ તથાથાવડે સંભાળથી મસાલા સાથેજ ઉપાડીને ફેરવવી, જેમ કરતાં મસાલો લોઢીને વળગેલો લાગતો તે કાઢી લધને પછી પડ ફેરવી નાખી તે ચરેલાં પડની ઉપર એ કાઢેલો મસાલો પાછો સરખો લગાડીને પછી લોઢીને પાત્રી ચુલે મેલીને ઠીકરું ઢાંકવું અને બરાબર ચરેને ઉતારી મસાલા તથા ધી સાથેજ છમણો કાઢવો, પણ મસાલો કકરો થવા દેવો નહીં. જો એ માછલી પુર્ત ખાવી નહીં હોય તો માછલી ઠંડી થાયને લોઢીપરજ ઢાંકી રાખવી અને ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. એ માછલી ઘણી સારી લાગે છે. માટી ખે બોધને ઉપલીજ રીતે સમારી કાપ મુકી મસાલો લગાડીને તળવી.

માછલી તળેલી તાજી સાદી.

તાજી રામસ, છમણા, ટુમરી, હલવો, કુમલી ઘોલ, માટી ભાગત અથવા ઘણી માટી બોધ એ બધાંમાંથી કોઇ પણ જાતની તાજી માછલાની કટકીએ તળવી હોય તો તે માછલીને આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને વજનસરની જાદી કટકીએ કાપવી. જીપટી હોય તો તેનું બધું આંમડું ઉપેડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની કટકીએ કાપવી. ભીંગની માછલીમાં કાટા ઘણા હોય છે માટે તેની કટકીએ કાપવી નહીં પણ સમારીને ભાંગડાં કાઢ્યા પછી તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખવું અને સફાઈથી આપ્પા ભીંગને ઉભા ખે ફાડ્યામાં સરખો છરીવડે ચીરીને બેઉ ફાડ્યાને છુટા પાડીને આખાંજ રાખવાં અથવા અકેક ફાડ્યાના આડકતરા બંને કટકા કાપવા પછી એ કોઇ પણ માછલી હોય તેને માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘોલ નીમક લગાડીને રાખવી. ત્યાર બાદ એક માટી સાફ લોઢી અથવા પેણાને ઉભળી કોરડું કરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેની ઉપર થોડું ઘી યા સોજું મારું તેલ નાખવું અને તે બરાબર કકડેને તેમાં વાટેલું નીમક ખે ત્રણ ચપટી નાખી તેને તથાથાવડે બેળીને પછી માછલીની ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખીને પછી લોઢી યા પેણામાં મુકવી. એ રીતે પેહલે લોઢી યા પેણામાં વાટેલું નીમક નાખ્યાથી તેમાં માછલી વળગતી નથી પણ

તળાયા પછી બરાબર ઉપડે છે. માછલીની ઉપર વળગેલું નીમક હાથવડે ખંખેરીને કાઢી નાખ્યા પછી ગમે તો જરા દળેલી હળદ તથા મરી બેઉ જરા સરકામાં ભેળીને ઉપર તે ચોપડીને પછી માછલી તળવી. તળવી વેળા હેઠે બધે ફરવું ધીમું બળતું રાખવું. માછલીનું એક પડ બરાબર તળાય છે ત્યારે તેનો સોહડમ નીકળે છે, તે પછી ચુલાપરજ રાખીને ફેરવવી નહીં પણ ઉતારીને જરાવાર રાખ્યાથી માછલી પોતાની મેલેજ પેણા યા લોઢીથી બળથી થાય છે, તે પછી લાગે નહીં તેમ સંભાળથી તવાયાવડે ઉપાડીને ફેરવી નાખી પાછી ચુલે સુકી એજ રીતે ખીજું પડ તળાયને ઉતારીને ઉપર મુજબ કાઢવી. પણ માછલી પુર્ત ખાવી નહીં હોય તો ગરમને ઢાંક્યાથી ઢાંકણપરનો બાફ પઠીને માછલી પોચી થાય છે અને વીસરી પણ લાગે છે. તેટલા માટે ઠંડી થાયને ઢાંકી ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. તાજ માછલીને આખી તળવી હોય તો મોટી બોઇ, માગન માછલી, રામસનાં બચ્ચાં, છમણા અથવા હલવો જે હોય તેને માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી બોઇ કાપ પાડી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ઉપર કટકી તળવા લખ્યું છે તેમજ એ આખી માછલીને તળવી. ગમે તો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તે મસાલો ખપ ભેગો બનાવી આખા છમણા, મોટી બોઇ અથવા માગનનાં પેટાંમાં દાખીને ભરીને પછી ઉપર મુજબ એ માછલીને આખી તળવી. આપો ભીંગ તળવો હોય તો તેને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોકું કાપીને કાઢી નાખી ચીરીયા વગરજ આખાને મોટી લોઢીનીપર ઉપર મુજબ તળવો. ગમે તો આખી માછલી અથવા કટકીએને ઘોઇ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ખપ ભેગાં છડાંને ભાંજ તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોઢીને તે માછલીની ઉપર બધે બરાબર ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાઉતું કીમ લગાડીને તળવી, કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતા લાકડાના ચુલા ઉપરજ માછલી બધેથી એક સરખી મજાહતી તળાય છે.

માછલી તળેલી સુકી મસાલાની.

સુકી માછલી મસાલાની તળવી હોય તો હેઠે માછલી તળેલી સુકી સાદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલીને પાણીમાં બીનવીને બાફવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ સુકા ચુમલના

છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ માછલીને પુરતો લાગે તેટલો મસાલો બનાવીને તે લગાડ્યા પછી ધી અથવા સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવી. એ તળેલી માછલી તંમેરીંડ શીશના જેવી મજાહની લાગે છે.

માછલી તળેલી સુકી સાદી.

કોઈ પણ જાતની સોજા સુકી માછલીને તળવી હોય તો તેના કટકા કાપી પંદર વીસ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી ઉપર બીંગડાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી સોજા ઘોષને નરમ બાફવી અને પાણીમાંથી કાઢી કોરડી કરીને તેની ઉપર જરા દળેલી હળદર ચોપડીને પછી ઘાઢી ઉપર જરા ધી અથવા સોજાં મીઠાં તેલ કકડાવીને તેમાં તળવી.

માછલી નાળાયેરનાં દુધમાં રાંધેલી.

કોઈ પણ સારી જાતની તાજા માછલીની કટકીઓ; સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી અથવા બાફેલી સાંધના જરા મોઢી કોળમી જેટલા કટકા એ ત્રણમાંથી જે તે એક ચીજ રતલ ગા, કાંદા ચેર ગા, ધી નવટાંક, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ખમણેલું સોજાં નાળાયેર ગા, ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી યા કોળમી હોય તેને સમારી આટો લગાડી ધસડીને સોજા ઘાયા પછી નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. પણ સાંધ હોય તો છરાવડે તેનાં પાંખ પુછડાં ભાંજ કાઢીને પછી પાણીમાં જરા નીમક નાખીને બાફવા મુકવી, બરાબર બાફે ત્યારે એનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થયે, તે પછી કાઢીને કોટળાં ભાંજ માસ કાઢીને તેના કટકા કાપવા. નાળાયેરમાં ગરમ પાણી રેડી ચોળીને માછલીને માટે પોણા પાંચેર અને કોળમી અથવા સાંધ માટે એક પાંચેર દુધ કાઢવું. ત્યાર બાદ કાંદાને ઓલી વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી કલમવાળી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળી માહે માછલી, કોળમી યા સાંધ જે હોય તેને પાંચરીને મુકી ગરમ મસાલો ભભરાવીને પછી દુધ રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને બરાબર ચરીને જરા રસ સાથનું રહેને ઉતારવું.

માછલી પાદડાંમાં વીટાળીને પકાવેલી.

તાજી કુમળી રામસ અથવા મોટા છમણાની જરા જાદી કટકીઓ કાપી તે બે રતલ લેવી અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. તેટલાં ચાર કુડી કાથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાયનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નાળાયેરના કટકા તોળા ૪, છોળેલી લસણની મોટી કળા ૧૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, દળેલી હળદ તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, મરીના દાણા ૨૦, એ સઘળાંને સોજા જલદ સરકામાં પીસી કઠણુ હોય તો ખીન્ને જરા સરકો ભેળાને 'ગોચુ' કરવું. પછી માછલીને નીમક લગાડ્યાને અડધો કલાક થાયને ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજી ઘોષ કોરડી કરીને પીસેલા મસાલામાં બધી કટકીઓ સંડોવીને બધો મસાલો સરખો લગાડવો. તે પછી હળદનાં મોટાં લીલાં પાદડાં હોય તો તેને અને તે નહી હોય તો કેળનાં પાદડાંને સોજાં ઘોષ નુંછીને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કેળનાં પાદડાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી માછલીની અંકેક કટકી મુકીને વીટળાય તેટલા એ પાદડાંના કટકા કરી તેની વચમાં અંકેક કટકી મુકીને તે બાહરે દેખાય નહી તેમ મળહના સફાઈથી સરખાં પડીકાં વીટાળાને તે છુટી જાય નહી માટે તેની આસપાસ સુતર વીટાળવું. ત્યાર બાદ મોટા કલછ ભરેલા પાટીયામાં નવટાંક જેટલું ધી નાખી તેમાં પાથે પાથે બધા પડીકાં મુકીને એક પડ ગોઠવવું અને તે કુએ તેટલું થોડુંજ પાણી રેડીને ઢાંકણુ ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર પુરતા ધ ગારે તપેલીને ઘેલવી અને થોડો વખત થાય ત્યારે પાદડાંની ઉપર આંગળી દાખીને માછલી તપાસ્વી અને ચરીને નરમ જેવી થઈ હોય ત્યારે ઉતારીને આંધરાંની મોટી ચમચથી પડીકાં કાઢી લઈ પાદડાં છોલીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઉપર લખ્યા કરતાં માછલી વધારે હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં ધી તથા પાણી વધારે નાખી માછલીનાં બે પડ મુકવાં.

માછલી પાકેલી પાંચ રીતથી.

એક જોડી મોટા છમણા અથવા મોટી ત્રણ બોઈને આગે વીવીધ વાંનીમા માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારી ઘોષને બેઉ પડ ઉપર વચમાં

અકેક આડો છાલકો કાપ મુકી પુરણું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યાર બાદ એક કલમ ભરેલા મોટા પાટીયામાં છમણા હોય તો ત્રણ પાથેર અને બોઈ હોય તો હઢી પાથેર ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં નાનાં ત્રણ ચમચા સરકો અથવા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને તેમાં માછલીને અકેકની પાથે પાથે મેલી ચુલે ધીમે બળતે તપેલું ઉંઘાડું મુકવું. અને માટે મેલ આવે તો આંધરાંની ચમચથી કાઢવો અને પાણીમાં કકરા પડી માછલીનું હેઠેનું પડ ચરવા આવેને માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી મોટી ચમચે ફેરવવી. પણ માછલી ચુલે મુકવા આગમચ બે તોળા આડુને છોલી તેનો ધણોળ બારીક રેસો કાપી તે, બોખરું કીવેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, મરીના આખા દાણા ત્રીસ તથા કોથમીરની ચાર મુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં થીલાં ચાર મરચાં લમ આમે હેલ્લી બેઉ ચીજને ઘાંધને બારીક કાપીને એ સઘળો સામાન બેળાને માછલીનું પડ ફેરવ્યા પછી ઉપર ભભરાવવું અને માછલી ચરેને મોટી ચમચે પાણીમાંથી કાઢી લઈ વેલાતી સૌસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

બીજી રીતે માછલી બાફવી હોય તો ઉપર મુજબની માછલીને તેજ પ્રમાણે સમારી ઘાંધને તૈયાર કરવી અને છમણા હોય તો પાણા બે પાથેર પાણી અને બોઈ હોય તો હોઢ પાથેર પાણીને તપેલીમાં રેડી બે તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચા ધીમાં તળા દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી એકેક ચમચી તથા દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચીને તપેલાંમાંનાં પાણીમાં બેળાને તેમાં માછલીને પાથે પાથે મુકીને ચુલે મુકી ઉપર મુજબ બારીને રસની સાથેજ કાઢી વેલાતી સૌસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. એમાંથી બફાતી વેળા મેલ કાઢવો નહીં,

ત્રીજી રીતે માછલી બાફવી હોય તો ચાર જીણા સફેદ કાંદાને છોલી હેઠેનો મુળાયાં તરફનો ભાગ સેજ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેજ તરફથી પતળા ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને લસણની મોટી છ કળીને છોલી તેની પણ એમજ ધણીજ બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને સુકાં ચાર મોટાં મરચાંને ઘાંધને તે, કાચું ધી ઉપસેલા

ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સઘળું સાથે ભેળાને તૈયાર કરી રાખવું અને ઉપર ખીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલું છે તે પ્રમાણે તેટલુંજ પાણી તપેલાંમાં રેડીને તેમાં એ બધો સામાન નાખીને પછી તેમાં ધાયલી માછલી મેલી તેજ રીતે બાફીને રસની સાથેજ કાઢવી. પણ માછલી બાફવાની આગમચ મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાં તથા ત્રણ કુડી કોયમીરનાં પાદડાંને ઘાઘ કોરડું કરીને બેઠેને ઘણું બારીક કાપવું અને ત્રીણાં પાંચ ટામોટાંને ઘાઘ નુછીને તેની પતળા ગોળ સ્લાઇસ કાપી એ ત્રણડેને માછલી કાઢ્યા પછી તેની ઉપર પાંચરીને મેલી વેલાતી સોસ તથા જલદ સરકો દરેક એકેક નાનો ચમચો ભેળીને ઉપર તે રેડીને ગરમ ગરમ ખાવી.

ચોથી રીતે માછલીને બાફવી હોય તો ઉપર મુજબની માછલીને સમારીને છમણાની જાદી કટકીઆ કાપવી અને મોટી મોઢ હોય તો તેના બધે કટકા કાપવા અને નાની હોય તો તેને આખીજ રાખવી અને ઉપર મુજબ ઘાઘ નીમક લગાડીને રાખવી. પાશર કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, લસણની મોટી છ કળાને છોલીને ઘણું બારીક ભુકો કાપવો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરુંને જરા ખોખરું કરવું, ત્રણ કુડી કોયમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘાઘ એ બેઠે બારીક કાપવું અને ઉપર ખીજી રીતથી માછલી બાફવા લખેલું છે તેટલાં પાણીમાં આમે સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો કઠણ ધી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાકીને ચુલે મુકવું અને માહે એક બેશ આવેન જલદ સરકો નાગ બે ચમચા રેડીને પછી અંદર માછલીને પાશે પાશે મેલીને ઉંઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ ચરવા આવેને ફેરવી જરા વારે નાનાં પાકાં આઠ ટામોટાંને ઘાઘને તે પાંચરીને માછલીની ઉપર મેલી તૈયાર થાયને શ્રેવી સાથેજ કાઢવી.

એક છમણો યા મોટી એક મોઢ બાફવી હોય તો ઉપર મહેલી રીતથી માછલી બાફવા લખ્યું છે તેમા લખ્યા કરતાં એમાં પાણી એક પાશર આણું લેવું અને ખીજી, ત્રીજી તથા ચોથી રીતે આઢલી મોટી માછલી બાફવી હોય તો એ ત્રણેમાં લખ્યા કરતાં અડધો પાશર પાણી આણું લેવું પણ ખીજો બધો સામાન

તો હમણામાં લખ્યા કરતાં અડધા અને બોધમાં તો અડધા કરતાં પણ ઓછો લઈને તેજ રીતે એ માછલીને બાફવી. ઉપલી કોષ્ટ પણ રીતે માછલીને બાફતી વળા તેનું ચામડું તપેલીમાં હેઠે વળગે નહીં માટે અવારનવાર તપેલીને કાંચા ઉપરથી બેઠ હાથે ઉંચકીને હલાવવી. તેમ કીધાથી માછલી હીલીને અળગી થઈ હેઠે વળગશે નહીં.

પાણીમાં બાફવાને બદલે માછલીને વરાળથી બાફવી હોય તો એક ઉંડી ઉભા ધાટની તપેલી લેવી અને તેના કાંચાની ઉપર બેસતી આવે અને હેઠે તપેલીની અંદર ઉતરે નહીં તેટલી કલ્લ ઝરેલી ત્રાંબાની ચાળણી લેવી અને ઉકળતું પાણી ચાળણીને લાગે નહીં તેટલું ઓછું પાણી તપેલીમાં કકડાવીને પછી ઉપર મુજબ ઘાંધને સોજી કીધેલી આખી માછલીને ચાળણીમાં મુકીને પછી તેને તપેલીની ઉપર મેલીને ચાળણીની કીનારીની ઉપર એક ઢાંકણને ઉલટું ઢાંકવું અને હેઠેનું પડ બકાવને માછલીને ફેરવી નાખી બીજું પડ બરાબર ધાયને માછલીને કાઢીને વેલાતી સોસ અથવા લોબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. ગમે તો થોડાં કોથમીરનાં બારીક કાપેલાં પાદડાં તથા એવાંજ કાપેલાં મરચાં તથા થોડી ટામોટાંની સ્લાઇસ પણ માછલીને કાઢ્યા પછી ઉપર નાખવું. આએ રીતે વરાળથી થણી માછલી બાફવી હોય તો તપેલું માટું લેવું અને અકેકની બોડમાં માછલી મુકાય તેટલી માટી ચાળણી યા બોયું લેવું.

માછલી બોલમાં બાફેલી અથવા ભુંજેલી.

કે.ક પણ સારી જાતની તાજ માછલીને સમારીને તેને અથવા સાંધ યા ફાળમી હોય તો તેને નીમક નાખી બાફીને કોટળાં કાઢ્યા પછી એ જેથી હોય તેને તોળીને તે એક ચીજ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, કોથમીર કુડી ૮ નાં પાદડાં, તાજાં ઇંડાં ૩, વેલાતી સોસ અથવા કોઈ પણ જાતની કેરીની યા ટામોટાંની ચટણી તથા ધી ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી આટો લગાડી સોજી ઘાંધ નીમક નાખીને બાફવી અને ફાળમી યા સાંધ હોય તો તેને બાફી છોલીને કોટળાં કાઢ્યાં. અને એ જે એક ચીજ હોય તે એક શેર લઈ તેને થણું બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને છુંદનાં પાડીને બારીક બુકો

કાપવો. કોથમીર મરચાંને ઘોષને ઘણું બારીક કાપવું. પછી ઇડાને લાંબા ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી માટે ટેસ્ટ મુજબ સોસ યા ચટણી મેળવી અને એક બોલને પુરતું ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરી ઉપર ઘાણું સફેદ કપડું બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ દોઢથી બે કલાક સુધી બારીને પછી બોલમાંથી ઉલટાવીને આપ્પુજ કાઢવું. એને ભુંજવું હોય તો બધા સામાન સાથે સોસ યા ચટણી મેળવી નહીં પણ એક દીશને ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પછી તેની ઉપર ચટણીનું પતણું ૫૩ પાંચરીને પછી ભુંજવું.

માછલી ભુંજેલો.

આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં માછલી તળેલી તાજી સાંદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી કાપ મુકી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી ઘસડીને સોજા ઘોષને પછી નીમક લગાડીને રાખવી અથવા માછલી તળેલી તાજી મસાલાની પહેલીમાં લખ્યા મુજબની કોઇ પણ માછલીને તેમજ ચીરી ઘાઇ નીમક લગાડીને રાખવી. તેટલાં આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલો છે તેમાં માછલીની અંદર ભરવા માટે અમલી સાધનો મસાલો લખેલો છે તે અપભ્રેગો પુરતો બનાવવો અને માછલી ચીરીયા વગરની હોય તો તેનાં પેટાં તથા કાપમાં ભરવો અને ચીરેલી હોય તો તેની અંદર બધો પુરતો મસાલો લગાડી વાળીને તેનાં બેઉ ફાડમાં મેળવી તે છુટાં ૫૩ નહીં માટે દોઢથી બાંધી લઇને સોજા ગલેલને ઘી લગાડીને ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર મેલીને તેની ઉપર માછલીને મુકવી, પણ વારંવાર ફેરવવી નહીં પણ એક ૫૩ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું ૫૩ ભુંજવું અથવા કેળનાં પાદડાંને ઘાઇ નુછી કોરડું ફરીને તેની ઉપર ઘી લગાડીને તેમાં માછલીને વીટાળીને દોઢથી બાંધી લઇને પછી ભુંજવી. અકેકપર બરાબર અપઠ બેસ્તી આવે તેવી કલઈ ભરેલી બે થાળી લેવી અને તે એકમાં માછલીને મુકી ઉપર બીજી થાળી ઠાંકીને ચુલ મુકી હેઠે પુરતાં તેમજ ઉપર ઘટે તેમ ઇંગાર રાખીને પણ માછલી ભુંજ શકાય છે. મસાલો વગરની માછલી પસંદ હોય તો ઘાયા પછી

અમથું જરા નીમક લગાડીનેજ લુંજવી. લુંજેલી કોઇ પણ માછલી લીંણ નીચવીને ખાવી. માછલીની કટકીઓને પણ ઉપલીજ રીતે મસાસો લગાડીને લુંજવી.

માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત.

કોઇ પણ જાતની તાજી માછલીને ધાવનાં વાસણમાં સમારતાં તેની ઉપરથી તે લપસી જાય છે તેટલા માટે પાટીયાંની ઉપર મુકીને માછલીની ઉપર ભીંગડાં હોય તો તેની પુછડી પકડીને તેજ તરફથી છેક ડોકાં સુધી તેની ઉપર છરીને ધસી ધસીને બધાં ભીંગડાંને કાઢી નાખ્યા પછી પાંચ તથા પુછડાં કાપી કાઢવાં અને ડોકાંની હેઠેથી પેટામાં કીનારીપરથી દોઢેક ઇંચ જેટલો લાંબો કાપ મુકીને પછી તેની અંદરથી કલેજ આતરડાં બધું આંગળીથી કાઢી નાખવું અને છમણા, ભીંગ, રામસ એવી માછલીમાં ધરભ હોય તો પેટું જરા વધારે ઉજું ચીરીને અંદરથી તે પણ કાઢી લેવી. પણ માગન માછલી તથા બોઇની તો અંદરજ ધરભ રહેવા દેવી અને ડોકાંની અંદર દાંતા જેવો લાલ ભાગ જેને ચુંઈ કહે છે તેને ડોકાંની બેઠ તરફથી આંગળીથી બરાબર કાઢી નાખવી જોઇયે, કારણ એ ચુંઈનો કટકો અંદર જરાબી રહી ગયો હોય તો તેથી માછલી કોહી જાય છે. એ રીતે કીધા પછી માછલી આખી રાખવી હોય તો છમણા, માગન, માટી બોઇ એવી માછલીનાં બેઠ પડની ઉપર સરખે અંતરે માટી માછલીને દોઢેક ઇંચ જેટલા આડકતરા બબે છાલકા કાપ મુકવા અને નાની માછલીની ઉપર એમજ અડેક કાપ મુકવો. તે પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સારીકાની ધસડીને માછલીનો વીસરાત નીકળે તેમ બરાબર ઘાયા પછી ધુરણું નીમક બધે લગાડી માછલી માટી નાની જેવી હોય તે પ્રમાણે વીસથી ત્રીસ મીનીટ સુધી રાખ્યા પછી ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું માછલીની ઉપર હોય ફરવીને કાઢી નાખ્યા પછી કોઇની વાંનીમાં માછલી જેમ પકાવવા લખેલું હોય તેમ એ માછલીનો ઉપયોગ કરવો. માછલીની કટકી કરવી હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે પ્રમાણે સમારીને ચુંઈ કાઢી નાખવી પણ તેનું પેટું ચીગવું નહી, તેમજ ઉપર કાપ પણ મુકવા નહી, પણ પકાવવા માટેની વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ એ આખી માછલીની કટકીઓ કાપી ડોકાં આગળથી પેટાંમાંનું બધું

કાઠી નાખી ઉપર મુજબ ઘાઘને નીમક લગાડવું. દ્રુષ્ટ લોક માછલીને પહેલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા નેટલો વખત રાખ્યા પછી આટો લગાડીને ધાય છે. ભાંગડાં વગરની માછલી જેવા કે તાળા જુમલા તથા લેવટા તેમજ એવું બીજું કાંઈપણ હોય તેની ઉપર છરી ફેરવીને પહેલે સોળું કરવું અને જુમલા હોય તેનાં ડોકાં કાપીને કાઠી નાખ્યાં અને પાંચ પુછડાં કાપી પેટું ચીરી મારેલું બધું કાઠી નાખવું પણ ધરભ હોય તો તે અંદરજ રહેવા દેવી, પણ લેવટા તો ધણા ખરા જીવતાજ હોય છે માટે તેને તપેલીમાં થોડા નીમક સાથે નાખી ઢાંકણ ઢાંકી તપેલીને હલાવીને નીમકમાં મેળવવા, એમ કીધાથી થોડા વખતમાં લેવાટા મરી જશે પછી કાઢવા. પણ એ ધણા ચીકણા હોય છે માટે સમારતાંજ હાથમાંથી લપસી જાય છે તે સખયે ચમટીમાં રાખ લઈને પછી તે વડે લેવટાને પકડીને સમારી જરા પેટું ચીરી અંદર કાઢવ હોય છે તેજ કાઠી નાખીને માછલીનીજ કાની આટો લગાડીને ધોવા, પણ જુમલા તથા લેવટાને થોડુંજ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી જેમ લપેલું હોય તેમ પકાવવા. કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંના ચુલા ઉપરજ માછલી બરાબર મળહની બધેથી એક સરખી તળાય છે.

માન બનાવવાની રીત.

ઘાયલા એટલે બીના ચોખ્ખાનો બારીક દલીને ચાળેલો આટો તથા ધરનો દલેલો ધઉનો ઝીણો સફેદ રંગ દરેક રતલ ૩, સોળું રવાદાર સફેદ કઠણ પણ ઓછા ચીકાસવાળું માનનું ધી આવે છે તે ધી શેર ૪, સાટા માટે બીજો એવાજ ચોખ્ખાનો આટો બપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘાયલા એટલે બીના ચોખ્ખાનો આટો છાપેલો છે તેવો દલાવેલો ચોખ્ખાનો આટો ઉપર લપેલાં વજને ત્રણ રતલ લઈ તેને ચાળવો. રવાને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં આળી ધીમાંથી એમાં નવટાંક નેટલું ધી મેળવી બનતાં સુધી ધણા સોજ ગોલાબથી અને તે નહી હોય તો પછી થોડાં ઠંડાં પાણીમાં ગોલાબનો વાસ આવે તેટલાં થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભળાને ગોલાબને બદલે એ લેવું પણ એમ પણ બને નહી તો

પછી અમથાં ઠંડાં પાણીથી કઠણ નહીં તેમજ પોચો પણ નહીં તેવો રવો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને મોટાં કોડીનાં ફલેતદીશ અથવા તદન કલક ભરેલી થાળામાં મુકી ઉપર ઘોણું સફેદ કપડું ઢાંકીને દોઢ બે કલાક રાખવો. તેટલાં તદનજ આખી મોટી ઐનેમલની થાળી અથવા કોડીનાં મોટાં ફલેતદીશમાં બધું ધી નાખી હથેલીથી ખુબ મથીને તેના બધા દાણા ભાંજીને નરમ સફેદ માખણ જેવું કરવું અને તેમાંથી દોઢ બે પાણરને આસરે ધીને જીડું કાઢી લઈને પછી પેલા ચોખાના ત્રણ રતલ આટાને જરા જરા કરી બધો એ દીશમાંનાં ધીમા મેગવીને મસળાયા વગર એમજ ગોળો કરવો. પણ એમ કરતાં ધી એાધું પડીયાથી આટો વવરો જેવો રહીને ગોળો થાય નહીં તો પછી પેલાં જીડાં કાઢી રાખેલાં ધીમાંથી અપણું અપણું થોડું યા ઘટે તો બધુંજ નાખીન કઠણ ગોળો કરવો અને એ કુપે તેટલા ઠંડાં પાણીમાં મુકી રાખવો. ધીમાંથી એમ જીડું કાઢી રાખવાનું કારણ એ કે કોઈ વખત માનનાં ધીના જેવુંજ સફેદ રવાદાર પણ વધારે ચીકાસવાળું ધી હોય છે અને તે બધાંજ ધીમાં આટો બેળાયો હોય તો પછી તેથી આટો પોચો જેવો થઈ જાય છે અને માન બનાવવામાં એ વાપરીયુ હોય તો તે પણ પોચું થયાના સખ્યે તેના ગોળા સરખા થતા નથી પણ આએ રીતે માન બનાવ્યાથી બરાબર થઈ શકે છે. પછી રવો બાંધીયાને દોઢ બે કલાક થાયને તેની સપાટીની ઉપર પોપડી બાંધાય છે માટે તેને પાછો મસળાને સરખો ગોળો કરવો અને મોટા સાફ ખુનઆને ઉલટો મુરી તેની ઉપર યા પાટીયાની ઉપર સાટો છાંટીને તેપર મેલી વેળણથી મોટો જાડો રોટલો વણવો. તે પછી ધીમાં બાંધેલા ચોખાનો આટો જેને માન કહે છે તેને પાણીમાંથી કાઢી તેમાં પાણી જરાખી રહેવા દેવું નહીં, પછી તેના બે ભાગ કરી એકને આએ વણેલા રવાની ઉપર બધે સરખો ચોપડીને ઘોરડુ પરથી ફરતી કીનારી ખાલી રાખીને તેને પેલાં ચોપડેલાં માનની ઉપર વાળી લઈ તેને રવાની અદર બાંધ કરી લઈને પાણું વણી બાધી રહેણું અડધું માન બધે સરખું ચોપડીને પછી તેનો સરખો લાયો ગોળ વીટો વીટાળી લેવો અને ધારી, પોળા, સમોસા, ખાજ, સીંગર અથવા બીજી જેમાંથી માન વાપરવા લખેણું હોય તેને માટે જેટલા નાના મોટા ગોળા બેઠતા હોય તે પ્રમાણે એ માનના

.ટાને જરા ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેના જરા લાંબા જેવા કટકા
 પીને કાપેલા બેઉ છેડા હેઠે ઉપર રહે તેમ પકડીને ગોળાને વળ
 દમ બધાં પડ છુટાં પડી જાય નહીં પણ અકેક સાથે વળગેલાં રહેવા
 માટે કાપેલા બેઉ છેડાને હથેલીવડે દાખીને સંકાઈદાર કાણુ ગોળો
 કરીને એનો જેમ ઉપયોગ કરવા લખેલું હોય તે મુજબ વાપરવું.
 ઉપર મુજબ રવો વણી તેની ઉપર પેલાં ધીમાં બાધેલા ચોખાના
 આટાનું માન ચોપડીને વીટો કરે છે તેમ તૈયાર કીધેલાંને પણ
 માન કહે છે માન બનાવવા માટે બનતાં સુધી ઘાપલા ચોખાનો
 આટો તથા ધરના દળેલા ઘઉંનો બારીક તદન સફેદ રવો લેવો, પણ
 તેમ નહીં બને તો પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો સોળે તાંબે
 ચોખાનો આટો તથા બેળ વગરનો મીલનો પેહલાં નંબરનો સોળે
 સફેદ ઘણો બારીક ચીકાસદાર રવો પણ ચાલશે. આએ માન સાધારણ
 છે અને માનની તળેલી યા ભુંજેલી કોઈ પણ ચીજ માટે હમેશ
 એ સાધારણ માન ઉપર મુજબ બનાવે છે. પણ બીજી રીતે માન
 બનાવવું હોય તો ઉપર સાધારણ માન સાફ લખ્યું છે તેટલોજ
 રવો, ચોખાનો આટો તથા ધી લઇને તેને ઉપલીજ રીતે બાંધ્યા પછી
 રવાના ચાર અને ચોખાનાં આટાનાં માનના ત્રણ ભાગ બધા એક સરખા
 કરી રવાની બધી સરખી ગોળ રોટલીઓ વણી તેમાંની ત્રણની
 ઉપર માનના આટાના ત્રણ ભાગને સરખો ચોપડીને અકેક પર
 બધા મેલી સરખો ઢગળો કરી છેદેલે બાકી રહેલી રવાની ચોથી
 રોટલીને ઉપરથી મુકી સાટો છાંટીને તેનો માટો રોટલો વણીને તેનો
 ઉપર પ્રમાણે વીટો વીટાળી એજ મુજબ ગોળા કાપી વળ દમને
 વાપરવું. એ બેઉ રીતના બનાવેલાં માનને ચીજને તળવી હોય તો
 માનનાં સફેદ ધીમાં તળીયાથીજ સફેદ થશે, બીજાં ધીમાં તેવું
 થશે નહીં. એ ભાગ રવો અને એક ભાગ આટો લઇને પણ માન
 બને છે પણ એ માનની બનાવેલી ચીજને તળીયાથી માન વેરાધ
 જાય છે માટે તેવું માન ભુંજેલી પોળી અથવા બીજી કોઈ પણ
 માનની ચીજ માટે ગમે તો નીચે લખ્યા મુજબ બનાવવું.

બીના ચોખાનો આટો રતલ ૪, સોળું સફેદ રવાદાર માનનું
 કાણુ ધી શેર ૫, ઝીણું રવો રતલ ૨, સાટા માટે એવોજ
 ચોખાનો આટો બધ મુજબ.

રવાને આળાને તેમાં બે તોળા ધી ભજા ઉપર સાધારણ માનમાં લખ્યું છે તે મુજબ ગોલાખ યા પાણીથી બાંધીને તેટલોજ વજન રાખવો અને ચોખાના આટાને પણ ઉપર પ્રમાણેજ ધીને મધીને તેમાંથી દોઢેક પાથર ભેટવું જુદું કાઢી લીધા પછી તેજ રીતે બાંધીને પછી સાધારણ માનની માફકજ એ રવા તથા આટાનું માન બનાવી વીટાના તેમજ ગોળા કાપી વળ દબને વાપરવું. પણ એમાં ચોખાનો આટો વધારે હોવાથી ભુંજવા માટે એની પોળા અથવા બીજું જેની બનાવ્યું હોય તે ઘણી સંભાળથી બનાવવું. આજે માન પસંદ હોય તો ઉપર લખેલી ત્રણડે રીતનાં માનનાં રવામાં એક રતલ રવા માટે અડધા તોળાને હોસામે વાટેણું નીમક નાખીને પછી બાંધવો.

માયબહાલી.

મોટી ફરબે પણ કુમળી મરધી ૧, કાંદા શેર ૨, સોજી તાજી ૬૫ શેર ૧૧૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી આરોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૧૦, એળચી તોળો ૧, જયફળ ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, ધી તથા ધઈનો આટો અપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરધા તથા બટક સમારવા તથા મેવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરધીને સમારી સોજી કરી કટકા કાપી સાફ ધોઈને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારી છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરું નાખ્યા વગર અમથીજ ખારી રાંધવી અથવા બાફવી અને ઠંડી થાયને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને માસનો ઝીણો રેસી દુપવો. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી ઊલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ બધા મેવાને છોલી જોઈ નુંછીને ડ્રેસ્ટું કરી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઈસ કાપવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પછી મોટી કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં એ બધા મેવાને જુદા જુદા તળી કાઢવો. કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી ધીમાં બદામી રંગનો કકરો તળાને કાઢી લેવો. એળચી જયફળને છુદવું અને દુધને બાળાને ઘાડો દુધમાં કરી માહે એળચી જયફળ ભેળવું. ત્યાર બાદ એ સઘળો સામાન સમાય તેટલી એક કબાઈ ભરેલા લગડીમાં પેહલે હેઠે મરધીના દેસાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તળેલો કાંદા પાંચરીને પછી બધા મેવા ભજાને તેનું

એક પડ મેલી ઉપરથી બધા દુધપાક રેડવો અને અકેક ઇડાંને ભાંજી સરખે તદ્દાવતે લંગડીમાં ભરેલાંની ઉપર છેલ્લે આખાંજ મુકીને પછી લંગડીની ઉપર બેસતું આવે તેવું કલક ભરેલું એક ઢાંકણ લેવું અને ઘઉંના આટાને પાણીથી રોટલીના આટા જેવો બાંધી તેનું એક ઇંચ જેટલું રોલ કરીને તને સફાઈથી લંગડીની ઠીનારીની ઉપર ફરવું મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણને ઉલટું મેલી દાખીને આટા સાથે વળગારીને બીડી લેવું અને પુડીંગ તથા પાક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે અડધો કલાક જુગવું. ગમે તો દુધપાકને બદલે સોજી તાજી મલાઈ અથવા માલો માલો પોણો થેર લેવો. મરજી પડે તો ઉપર મુજબ જુદાં જુદાં અકેક પડ મુકવાને બદલે બધો સામાન સાથે બેળી લંગડીમાં ભરીને છેલ્લે તેની ઉપર ઇડાં ભાંજીને ઉપર મુજબ જુગવું. ખાતી વખત ઉપર વેલાતી સોસ રેડવો. મીઠાસ પસંદ હોય તો દુધપાક, મલાઈ અથવા માવામાં નવટાંક ખાંડ ભેળવી, પણ ત્યારે સોસ નાખવો નહીં.

માયબહાલાં ૨ જાં.

ખારી અથવા રોસન પકાવેલી મરઘીને ઝીણું ટુપેલો રેસો તથા ધી દરેક થેર બા, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો બા, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલા પસ્તાં દરેક ૧૫ તાજાં ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૪, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨

બદામ પસ્તાંને છોશીને ખારીક સ્લાઈસ કાપવી, ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાળને ખુબ દાહડી સફેદીને કઠણ ૪૫ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પછી મોટા પેણામાં ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળને મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુ માડો નીકળે ત્યારે આગે મેળવણીને તેની વચમાં એક ઇંચ જેટલી જાડી રેડીને પછી હેઠે ધીમી આંચ રાખવી અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એક ચમચનો ટેકો રાખીને બીજી ચમચ યા તવાથાવડે ફેરવી બીજું પડ લાલ થાયને ઉતારીને કઠણ. મીઠાસ પસંદ નહીં હોય તો ખાંડ નાખી નહીં પણ મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. એનો સ્વાદ ઉપર પહેલાં ગાયબહાલાં છાપેલા છે તેના જેવાજ લાગે છે. એમાં મરઘીનોજ રેસો જોઈએ પણ તે નહીંજ હોય તો પછી ગેસ્ટનો રેસો પણ ચાલશે

માયબહાલી ૩ જાં.

એક મળહનાં કરમે હાફકાઉત્રને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખાઈં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ નવટાંક જેટલાંજ ધીમાં કાંદો તળી આડુ લસણુ વધારીને તેમાં બેળ વગરની સોજી મરચાંની ભુકી તથા દણેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી બેળીને તેમાં સમારીને કાપેલા મરધીના કટકા તથા નીમક નાખી નાના ત્રણેક ચમચા જેટલી ટ્રેવી સાથની તંદન નરમ મીઠાઈ અને ઠંડી ચાયને બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસનો ફેલા કરવો. સોજી નવી બદામની નવટાંક ખીજને છોલી ખારીક સ્લાઈસ કાપીને ઘાવી. નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ઘાઈને ફારડી કરવી. પછી જરા ધીમાં એ બેઉને જુડું જુડું તળી કાઢવું. ત્યારબાદ એક કલઈ ભરેલાં ઉભી બે ધંચ કીનારીનાં કારકાંમાં એ રેસામાંથી અડધો પાંચરીને તેની ઉપર મરધીમાંની ટ્રેવી ફરતી રેડીને પછી તેની ઉપર વેલાતી સોસ નાના એકથી દોઢ ચમચા જેટલો છાંડીને તેની ઉપર બધી બદામ દરાખ ભભરાવવા બાદ પેલો બાફી રહેલો અડધો રેસો તેની ઉપર સરખો પાંચરવો. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં ચાર ઇડાં બનાવવા અથવા ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી દોહવી ઉપર તે રેડીને બનાવવા. અને ગરમ ગરમ ખાવા.

મામસેડ અનેનાસની.

ધણું ઓઠાં સોજાં સાખા વગરનાં અનેનાસની ઉપરની બધી જાદી છાલ બરાબર કાપી કાઢવી સેજ પણ કડણુ ભાગ રાખવો નહી. તે પછી તેની બધી આંખ છરીથી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી એ અનેનાસનાં વજન જેટલીજ ઘણી સોજી (ડબલ રીફાઈન્ડ) ખાંડ અથવા કૅસ્ટર શુગર લેવી અને એક કોડીની ઉંડી દીશમાં સેજખી કીટાયલી નહી પણ તંદનજ સોજી ખમણીથી અનેનાસને ખમણી વચમાંનો જાદો ડાંડો બધો કાઢી નાખવો અને ખમણેલાં અનેનાસમાં બીયાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી માહે રસ હોય તે રહેવા દધને પછી અનેનાસની સાથે ખાંડને બરાબર મેળવી તંદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી

નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઐનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે બધા રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચાવડે કાઢ્યા કરવો અને માર્મલેડને મળવ્યા કરી સેજ ઘટ થઇ શીરાનો જરા ચાસ લાગે ત્યારે ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની જલી ભરવાની સીસીઓમાં ભરી માર્મલેડની ઉપર પાંદમાં બેસવું આવે તેટલા ઝીણાં સફેદ કાગળને બેવડું કાપી સીસીની કીનારીપરથી દાખીને અંદર સરખું માર્મલેડપર બેસાડી તદન ઠંડી થાયને ઉપર બ્રુચ મારો લાખથી પેક કરીને ઠંડકમાં રાખવી. એ માર્મલેડ સારી લાગે છે.

માર્મલેડ છડાંની.

ઔરેંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા રતલ ૦, ઔરેંજ માર્મલેડ તથા સોજ બદામની ખીજ દરેક તોળા ૫, હુંદેલી લોક શુગર તોળા ૨૦, ઝંડી નાના ચમચા ૨, તાજાં ૫ છડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સોજો ગોલાખ અપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાખમાં ઘણી ખારીક પીસ્વી. છડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની રાહવીને સફેદીને કઠણ કદ ચલાવવો. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બધા સામાન નાખી સારીકાની મળવીને ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી બીનવેલાં મોઢાંમાં ભરી તદન ઠંડું થાયને એમજ કાઢવું અથવા આઈસમાં મુકીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી શોભા માટે ઉપર કુલ ખોસ્વાં.

માર્મલેડ ઔરેંજ.

ઘણાં મોટાં સોજાં ખરાબર તૈયાર થયેલાં ઔરેંજ તથા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં છડાં ૧.

ઔરેંજની ઉપરની છાલને ઘણીજ ખારીક છોલીને પછી ઔરેંજની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપી અંદરના રસ સાથેજ બધા ગર કાઢી કોડીનાં વાસણમાં મુકવો અને ગરની ઉપરની જાદી છાલ રહે તેને એક તદન કલહ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણીમાં અડધા તોળા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને અંદરનું પાણી કાઢી નાખી

ખીજીં' ગરમ પાણી નાખી એમજ એક વાર પાણું પાણી બદલી નાખવું. તે પછી છાલ નરમ થાયને પાણીમાંથી છાલને કાઢી લઇ છાલની જગાં જોડલી પોડળી અને એક ઇંચ જોડલી લાંબી તેની બધી ઘણીજ બારીક ચીપ કાપવી અને પેલા રસ સાથના ગરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા બીયાં કાઢી નાખીને રસ સાથનો નફો ગર રાખવો. ત્યારબાદ એક સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક તાજાં ઇંચને ઘાંધને કોટળાં સાથેજ ખાંડમાં ભચડીને જળવી એ શરૂ ઇંડું પાણી રેડી ચુલા ઉપર ભળતે મુકવું અને એ ત્રણ જોશ આવેને ઉતારીને ઢાકણ ઢાંકી રાખી ઉપર મેલનાં પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને તદન કલધ ભરેલી તપેલીની ઉપર ફારીથી ઝોળાની કાની જરા ઢીળું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં તૈયાર કીધેલી ઑરેંજની છાલ તથા રસ સાથનો ગર ભેળાને ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર રૂપાંનો યા લાકડાંને અમચો ફેરવ્યા કરવો અને અંદરનો શીરો સેજ ઘટ જેવો હોય ત્યારેજ ઉતારવું, ઘણું ઘટ કીધાથી માર્મલેડ કડણુ થઇ જાય છે. એ માર્મલેડ નીતરી અને વેલાવીના જેવી થાય છે.

ખીજી રીતે માર્મલેડ બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા જેવાં અને તેટલાંજ વજનનાં ઑરેંજને એજ રીતે છોલીને આખાંજ રાખ્યાં અને ઑરેંજ બરાબર ડુબે તેટલું પુરવું પાણી લઈ તે એક શરૂ પાણીમાં પોણા તોળાને હિસાબે નીમક પીગળાવી એ પાણીને એક સોજી બરણીમાં રેડી તેમાં છોલેલાં ઑરેંજ નાખી એક દાહડો રાખ્યા પછી બીજે દીને બરણીમાંનું પાણી કાઢી નાખી ખીજીં એવુંજ નીમકનું પાણી કરીને તેમાં બીજે એક દીવસ ઑરેંજને ભીનરી રાખ્યા બાદ ત્રીજે દીને કાઢીને સોજાં ઘાવાં અને એક કલધ ભરેલી તપેલીમાં સોજી ઇંડું પાણી રેડી તેમાં ઑરેંજ નાખી ચુલે જે જોશ. આપીને ઉતારી અંદરનું પાણી કાઢી નાખી માહે ખીજીં કડડવું પાણી રેડી ધીમી આંચે રાખવું અને ટાંચણીનું માધું આરેંજમાં સેહલાઈથી ભાકાય તેટલાંજ નરમ થાયને મોઢી આંધરાંની ચમચે પાણીમાંથી કાઢીને પાટીયાં ઉપર અકેક મુકીને તેની ઘણીજ બારીક ચીપ કાપીને તેની અંદરની પતળી ચામડી, નેસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી એને તોળીને ઉપર ભપેલાં

વજનની ખાંડ નાખી તેજ રીતે ઇંગારે મુઝી માર્મલેડ પતળી જેવી હોય ત્યારેજ ઉતારવી, એને પણ ઘટ કરવી નહી. પેહલી માર્મલેડ જેટલી આગે નીતરી થતી નથી પણ ટેસ્ટમાં તો એથી વેલાતી જેવીજ લાગે છે.

માર્મલેડ કેરીની.

આગે વીવીધ વાંતોમાં મુરખ્ખો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલો છે તેજ હીસામે કેરીની સળી લેવી પણ એને ચુતનાં પાણીમાં ભીનવરી નહી પણ અમયાંજ ઇંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી. પછી સળીનાં વજન જેટલીજ સોજા ખાંડ લઈ આગે ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પણ પતળો શીરો કરીને તદનજ કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં રેડી સળીને સોજા પોષને તેમાં નાખી ધીમી આગે ઉંધાડું મુકવું અને શીરો અડધો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર માલે કલ્લ ભરેલી અમચ ફેરબ્યા કરવી, તેથી સળી અંદર અટવણ જશે. પછી જમ બનાવે છે તેટલીજ ઢીળા એ માર્મલેડ હોય ત્યારેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. ઘણી લાલ માર્મલેડ કરવી હોય તો કેરીના સળીના મુરખ્ખામાં લખ્યા મુજબનો બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા ભેળીને પછી માર્મલેડ બનાવવી.

માર્મલેડ ગાજરની.

સોજાં મોટાં સાખા વગરનાં ગાજરને છોલીને તેની વચમાંને ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી નરમ બાફી પાણી કાઢી નાખી ધુંટીને માવા જેવું કરી ઝીણું આંધરાંની વાંબાની કલ્લ ભરેલી માળણીમાંથી છાંડી તેળાને તે એક રતલ થાય તો એક રતલ સોજા ખાંડમાં એક પાથેર પાણી રેડી તેનો જરા ટાછટ શીરો કરી તેમાં છાંડેલાં ગાજર ભેળી ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર અમચાથી મેળવી માર્મલેડ ઘટ થાયને ઉતારવી.

માર્મલેડ પપેનાસ સંત્રાની.

સોજા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સોજા મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો ગર રતલ ૩૦, સોજાં પાકાં પપેનાસને

મળહની લાલ ગર રતલ ૧, પાકા સંત્રાની છાલનો આરીક કાપેલો રેસો તોળા ૫, નીમક ઝુટ્ટી ૧.

સંત્રાને છોલીને ચીરનો ગર કાઢતાં માહેથી રસ નીકળે તે સુધાંજ ગરને તોળીને ઉપલે હીસાએ લેવા અને છાલનો ઉપરનો લાલ ભાગ વવરેછે માટે જ્યક્ષની ખમણીયા તેને જરા ઓખવી કાઢી પછી મોટા કટકા ઉપલે હીસાએ પાંચ તોળા લધ તેને કલધ ભરેલી તપેલીમાં પોણા ફેર ઠંડાં પાણીમાં અડધા તોળો નીમક નાખીને તેમાં બાફવા ઝુકી છાલ તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી ઘાઇને તેનો રેસો કાપવો. પછી બેઉ કુટના ગરને તદનજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું ઝુકી માહે બધા ગર સોસધને અડધા થાય ત્યારે ઉતારવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ખાંડનો ઘાડો શીરો બનાવી તેમાં બધો સામાન ભેળા ઢાંક્યા વગર પેહલે થોડો વખત ધીમી આંચે સખ્યા પછી ઇંગારે ઝુકી અવારનવાર માહે રૂપાનો યા મોટો લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને સેજ પતળી જેવી લાલ રંઝની માર્મલેડ થાયને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. આમ્મે માર્મલેડ મળહની લાગે છે. વચલાં કદના પોણા બે દળન સંત્રા તથા એક વચલાં પપેનાસમાંથી ઉપર લખેલા વજનનો ગર નીકળે છે. કડવો સ્વાદ પસંદ હોય તો સંત્રાની છાલ થોડી વધારે લેવી. સંત્રા સુકાયલા નહી પણ મળહના રસદાર લેવા.

માર્મલેડ સ્કૉર્બરી.

તાજી પાકી બે રતલ સ્કૉર્બરી લેવી અને તેના ડીચકાં કાઢી નાખીને બીનવીને નીચવેલાં મલમલના નરમ કટકાથી બરાબર ગુછી સોજી કરી ભચડીને બે રતલ સોજી ખાંડનો તદનજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં ટાપટ શીરો કરી તેમાં સ્કૉર્બરી નાખીને ઇંગારે ઝુકવી અને અવારનવાર રૂપાના યા લાકડાંના ચમચાથી ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારવું, કઠણ કરવું નહી. ઠંડું થાયને જમ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવું.

માર્મલેડ સપરચનની.

સોજાં રવાદાર સપરચન રતલ ૨, છુંદીને ચાળેલી આરીક ખાંડ રતલ ૧, સફેદ વાઈન રતલ ૦.૫.

સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખી નકી ગરના ઘણા બારીક ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં વાછનમાં ખાંડને બરાબર પીગળાવીને તેમાં સપરચન ભેળા ઇંગારે ઉંઘાડું મેલી અવારનવાર માહે રૂપાનો ચા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને સપરચન તદ્દન નરમ થઈ માર્મલેડ થઈ થાયને ઉતારી કલ્લ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની ત્રાંખાની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવી.

માલપુરા.

સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ ચેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો તાલે ઘઉંનો આટો રતલ ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો બારીક રવો રતલ ૧૦૦, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોજી ધી ખપ મુજબ.

આમે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે કેસરને સેકી વાટીને નાના બે ચમચા (ફર્ન્ટરપુન) ભરી ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. પછી ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તદ્દનજ કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય તેટલી તેમાં ઘટે તેટલી જરા જરા કરી ખપતી પાણી સાથની કેસર મેળવી શીરો તદ્દન ઠંડો થવા દેવો. પછી રવામાં આટો ભળી ચાળીને તેમાં નવટાંક ધીને બરાબર મેળવીને શીરામાં નાખીને કેક ઘુંટવાના સોટાવડે ઘુંટવું અને મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી થાય નહીં તો પછી થોડું ઠંડું પાણી ભળીને મેળવણી એટલી ઘટ કરી સેજથી ગાંગડો રહે નહીં તેમ પંદર વીસ મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ ઘુંટીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ ઉંડી ઉબી કીનારીનો ઘોઢાંનો મોટો પેણો હોય તો તેમાં અને તેવો નહીજ હોય તો પછી ત્રાંખાના તદ્દનજ સપાટ તળાયાંના કલ્લવાળા મોટા ઉંડા પેણાને સોજે ઉભળી નુછીને કોરડો કરી મોટા ચુલાની ઉપર બળને મેલી પેણો પોણો ભરાય તેટલું અંદર ધી નાખવું અને ધી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણું ઘુંમાડો નીકળે ત્યારે હેકેનું બળવું જરા ધીમું કરીને બધે ફરવું એક સરખું રાખવું. પછી નમુનાનો એક માલપુરે અનાવવા માટે પેહલે મેળવણીને કચ્છીમાં ભરવી પણ તેની હેઠે વળમેલી મેળવણીનાં ટીપાં ટપકીને

ધીમાં પડે છે અને તે બધાં એકઠાં થઈને તળાયાથી ધી કાણું ધાય છે તેટલા માટે કરછીની નીચે આંગળાં ફેરવીને પછી પેણામાંના ધીને લાગે નહીં તેમ તો પણ તેની ઘણી નજદીક કરછી લઈને પછી મેળવણીને માહે રેડવી, તેથી માલપુરો પંચરાઈને માટે યથે અને જરૂર જરાવારમાં સપાટીની ઉપર તરી આવશે. પણ કદાચજ કોઈ વખત એમ તરી આવતો નથી માટે જો તેમ ધાય તો પછી આસરે આડધો ગજ લાંબી કવાળ લુંજવાતી સોજી સીક લેવી અને માલપુરો ચુંથાઈને બાગે નહીં તેમ સંભાળથી તે સીકની અણી વડે અળગો કરવો અને હેઠેનું પડ ઘેગ પીળા રંગનું તળાયને એમજ સંભાળ રાખીને સીકથીજ માલપુરાને ફેરવી નાંખવો. પણ સોજખી લાલ થવા દેવો નહીં. પછી ખીણું પડ એવુંજ તળાયને એક માટા ઝારાથી કાઢી ખીજ એવાજ ઝારાની ઉલટી એટલે પછવાડેની બોરડુપર માલપુરો મેલીને પછી પેલા ખાલી ઝારાને તેની ઉપર સુલટો મુકી તે વડે માલપુરાને દાખીને તેની અંદરનું ધી પેણામાં નીચવી કાઢવું. પણ એ નમુના માટે બતાવેલો માલપુરો જો ઘણો જાદો થયો હોય તો પછી ચુલાપર પેણો રાખતાં ધી બળાને કાણુ યથે માટે છુટ પેણાને ઉતારી પાડવો અને મેળવણીમાં જરા ઠંડું પાણી રેડવું પણ તેને એમજ ભેળતાં પાણી છુટું રહે છે અને પછી પેણામાં રેડતાં મેળવણી છછરીને માલપુરો છુટો પડી જાય છે, તેટલા માટે સોઢાવડે મેળવણીને પાછી આઠ દસ મીનીટ ખુબ તરેહ છુટીને પછી પેણાને પાછો ચુલા ઉપર મુકવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ધીને પાછું કકડાવી માહેથી ખુંમાડો નીકળે ત્યારે નાની કરછીમાં અડેક માલાપુરાની મેળવણી ભરીને રેડવા કરતાં જો ઘણી માટી તદ્દન આખી એનેમલની અથવા એલ્યુમીન્યમની કરછી હોય તો મેળવણીથી તેને ભરીને પછી તેટલા માટા નાના માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને પેણામાં છુટી છુટી નામવી અને ઉપર મુજબ માલપુરા તળાયને એકજ વખત ઝારાની ઉપર સામટા ચાર પાંચ મુકી દાખીને ધી કાઢ્યા પછી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં મુકીને છુટા પાડવા. કારણ એકઠા રાખ્યાથી અડેક સાથે વળખી જાય છે અને પછી છુટા કરતાં ચુંથાય છે. આએ માલપુરા હોરાજી મીઠાઈવાળા બનાવે છે.

માલપુરા ૨ જ.

બીજી રીતે હોરાજી મીઠાધવાળા માલપુરા બનાવે છે તેવા કરવા હોય તો સોજી બે શેર ખાંડમાં દોઢ શેર ઠંડુ પાણી રેડી તેનો પતળો શીરો કરીને કપડાંથી ગાળવો અને પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબના તેવા અને તેટલાજ આટા તથા રવાને સાથે ભેળી તેમાં નવઠાંક ધી મેળવી તદનજ કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં જરા જરા કરી શીરો રેડતાં જઈ સોટા વડે ધુંટતાં રહી એ રીતે અંદર બધો શીરો ભેળીને પછી મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી ચુલે ધીમી આંચે મેલી માટે જરાબી ગાંગડો થાય નહીં માટે હાથ રાખ્યા વગર સોટાવડેજ ધુંટ્યા કરવું અને ફરછીથી રેડાય તેવી જરા ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાયને ઉતારવું, ઘટ કરવું નહીં. પછી આંચે તૈયાર કીધેલી મેળવણી જેને એ મીઠાધવાળાઓ રાખરી કહે છે તે ઠંડી થાય ત્યાં સુધી ઉંઘાડી રાખ્યા પછી ઢાંચુ ઢાંકવું. અને ચુલાપરથી રાખરી ઉતાર્યા પછી બધા મળીને ત્રણ કલાક થાય પછી પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીના માલપુરા બનાવવા. કેસરના વધારે સારા લાગે છે માટે ચુલેથી રાખરી ઉતાર્યા પછી ગમે તો પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કીધેલી કેસર એમાં પણ ભેળવી.

માલપુરા ૩ જ.

એક રતલ સોજી પહેલાં નંબરની ખાંડ લેવી અને તેનો કચરો કાઢી સોજી કરી પાથેરાનાં માપથી ભરેલાં સાડા ત્રણ પાથેર ઠંડાં પાણીને એક કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં સાંજને વખત રેડવું અને તેમાં ખાંડને પીગળાવી આંચે વીવીધ વાંનીમાં ધરનો દળેલો ઘઉંનો આટો છાપેલો છે તેવા એક રતલ આટો લેવો પણ તેવો આટો નહીંજ હોય તો પછી મીલનો બીજાં નંબરનો જરા ગગરો આટો આવે છે તે એટલાજ લેવો અને તેને કલ્હ ભરેલી થાળા યા મોટાં ફલેત દીશમાં નાખી પાણી વગરનું કણુ બે તોળા રહીને ભાંજીને તે તથા હઢી તોળા ધીને તેમાં નાખી તે નાખેલું માલુમ પડે નહીં તેમ બેઉ હથેલીથી ચોળાને આટામાં સારીકાની મેળવીને પછી કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી પેલું ખાંડનું પાણી નામતાં જઈ કલ્હ ભરેલી નાની ફરછીથી સારીકાની

મેળવતાં રહી એ રીતે એ પાણી બધું બેળીને મેળવણીમાં સેજખી
 બીણા ગાંગડા રાખ્યા નહી. ગમે તો દહી નાખ્યા વગર ઉપર
 મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈને એજ રીતે મેળવણી તૈયાર
 કરવી. પછી તપેલીપર રકાખી ઢાંકી ઠંડીના દાહડા હોય તો ઉંક
 લાગવા માટે કપાટ યા પેટીની અંદર ચૌદ પંદર કલાક બંધ કરવું.
 પણ ગરમીની રૂઠમાં મેળવણીની તપેલીને બળતા ચુલાથી આસરે
 એક ગળને છેટે પાંચ છ કલાક મુકવી. પણ મેળવણી હેઠે ઠરી
 જાય છે માટે બનાવતી વેળા પાછું કરછીથી બરાબર મેળવીને પછી
 સાધારણ વપરાતા પણ સેજખી ખાડા વગરના તદ્દનજ સપાટ
 અને તદ્દન લીસાં તળાયાંના કલક ભરેલા ઉંડા પેણાને ધીથી પેણો
 ભરીને ચુસે બળતે મુકવો અને ધી કકડીને અંદરથી બરાબર
 ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠે ફરવું બળવું બધે એક સરખું રાખવું.
 કારણ બળવું મોટું રાખ્યાથી માલપુરા લાલ થઈ જાય છે તેમજ
 વળા બળવું ધીમું પડી જાય છે તો પછી માલપુરા ખીલીને બરાબર
 થતા નથી, તેટલા માટે માલપુરા બનાવતી વેળા બધો વખત એક
 સરખુંજ ધીમું બળવું રાખવાની સંભાળ લીધાથી માલપુરા મજાહતા
 સોજાય છે. એ રીતે ધી કકડયા પછી ઉપર પહેલા માલપુરામાં
 લખ્યા મુજબ કરછીમાં મેળવણી ભરી ઘણા મોટા નહી તેમજ
 છેક નાના પણ નહી પણ મજાહતા વચલા થાય તેટલી મેળવણી
 પેણામાં નેટલા માલપુરા છુટા છુટા સમાય તેટલી રેડવી. પણ કોઈ
 વખત પહેલા રેડલા માલપુરા પેણાને જરા વળગી જાય છે માટે
 રેડયા પછી પંચરાઈને માલપુરા મોટા થાય પછી જરાવારે તવાથા
 વડે તપાસવા અને પેણાથી છુટા પડીને ધીમાં તરતા થાય નહી તો
 પછી તવાથાવડે પેણામાંનાં કકડતાં ધીને ઉપર છાંટી ભાગે નહી
 તેમ સંભાળથી ઉપાડીને પેણાથી છુટા કરવા અને હેઠેનું પડ ઘણા
 શીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખી એમજ
 બીજું પડ તળાયને પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ ચમચપર
 કાઢી બીજી ચમચથી દાખીને અંદરનું ધી કાઢી નાખવું. એક
 વખત માલપુરા કાઢ્યા પછી બીજી વખત નાખેલા માલપુરા પેણાને
 ઘણાબરા વળગતા નથી. એ માલપુરા હીંદુ લોક બનાવે છે
 અને ઉપર મુજબનોજ સામાન લેય છે. પણ જો શાખ હોય તો
 બનાવતી વેળા ઘણું બારીક ખમણેલું જાયજી અડધા તોળો
 બેળાથી સારા લાગે છે.

માલપુરા દુધમાં બનાવેલા.

સોજી ખાંડ શીર ગા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ગા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવા તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ગ તથા જયફળ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વેનીલા ઍસેન્સ અમચી ૧, ગોલાબગુલ ઍસેન્સ ટીપાં ૮, સોજી તાજી દુધ શીર ગા, ધી અપ મુજબ.

ખાંડનો ચાસવાળો શીરો બનાવી ગાળીને દીશમાં રેડી માહે ઍસેન્સ બેળીને ઢાંકી રાખવો. ત્યાર બાદ આટા તથા રવાને ચાળી એક મોટાં બોલ યા કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને સેજળી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી એળચી જયફળ બેળવું. અને પેણામાં પુરવું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને મેળવણીને કરછીથી પાછી મેળવીને પછી કરછી ભરવી અને જોટલા નાના મોટા માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને માલપુરા અકેક સાથે અથડે નહી તેમ જરા છેટે છેટે રેડવા અને જરાવારે હેઠે વળગેલું હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાએ માલપુરાને અળગો કરી શીકા લાલ રંગના થાયને ફેવી નાખી એમજ ખીજી પડ થાયને આંધરાંની અમચી નીપારીને અંદરનું ધી કાઢ્યા પછી શીરામાં મેલી બેઠ પડ શીરો પીચેને જરાવારે કાઢી લઈ એજ રીતે બધા બનાવવા. કેસર્યા માલપુરા કરવા હોય તો તેમાં ઍસેન્સ નાખવું નહી પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પેહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ કેસરને મેળવણીમાં બેળીને પીળા રંગની કીધા પછી તેના માલપુરા બનાવીને અમથોજ શીરો પાવો. એ માલપુરા બનાવવાના સહેલ પડે છે અને વળી ટેસ્ટમાં પણ બધા સારા ભાગે છે, પણ તાજજ ખાવા.

માલપુરા સહેલા.

મીલનો પેહલાં નંબરનો તાજો સોજો ઘઉંનો આટો એક રતલ લઈ તેને ચાળીને ઉભા ઘાટની કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી કઠણુ ધી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક અમચો (ઈજટસ્પુન) સારીકાની બેળીને પછી સોજી ખાંડ અડધો રતલ મેળવવી. પછી

દુધ ભગવાના પાશેગનાં માપથી ભરેલું ગાળેલું સોળું ઠંડું પાણી તથા પાશેર લઈ તે થોડું થોડું કરી બધું આટામાં બરાબર ભળાને માહે સેજ ઝીણાખી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ ઘણો સોજો ગોલાખ નાના તથા ચમચા ભરીને અંદર નાખી હાથની મુઠ્ઠીવડે લગભગ પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ ધુંટીને પછી છુંદેલી એળચી તોળો. બ તથા જયફળ વાલ પાંચ એટલે એઆની ભારને મેળવણીમાં ભળવું. તે પછી માટોખી નહી તેમજ ઘણો નાનો પણ નહી તેવો એક કલઈ ભરેલો તદનજ સપાટ લીસાં તળીયાંનો હાંડો કાનારીનો પેણો લેવા અને તેને ઉભળી ગુછી કોરડો કરી તે જરાખી ઢળતો ચાંકો રહે નહી તેમ ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મુકીને તેમાં આસરે દોઢ શેર જેટલું ધી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું ફરતું ધીમું રાખવું અને એક નાની કરછી ભરીને મેળવણી લઈ તેની હેઠથી ટીપાં ટપકે છે તેને આંગળીવડે ગુછી નાખીને પછી કરછી ધીને અથડે નહી તેમજ ધી પણ ઉડે નહી તેમ જરા ઉંચે હાથે પેણાની વચોવચમાં મેળવણી રેડવી. જે તુર્તજ માહે પંચરાધને મળાહનો જરા જાદો જેવો ગોળ માલપુરો થશે તે પછી પેણામાંનાં કકડતાં ધીને ચમચવડે માલપુરાની ઉપર બધે ફરતું પુરતું છાંટવું, તેથી મળાહનો ખીલીને ઉપસશે તે પછી જરાવારે માલપુરાને ચુંથાય નહી તેમ તવાથાવડે સરખો ઉપાડીને હેઠથી મળાહનો શીકો લાલ થયો હોય તો પેણામાંનું ધી માલપુરો ફેરવતા ઉડે છે માટે ખીજી નાની ચમચનો ટેકો રાખીને આધરાંની ચમચમાં ઉંચકી માહેનું ધી નીગારી કાઢીને એક રકાખીમાં મુકી એ રીતે બધા બનાવતાં જઈ અકેકની ઉપર ચોડ કરીને મુકવા. એ માલપુરા જલદી થાય છે અને ગરમ ગરમ ખાવાને સારા લાગે છે.

માવો.

તદનજ કલઈ ભરેલા સોજા માટા પાટીયાની અંદર સોળું ધી જરા ચોપડવું, પણ તે સેજખી વધારે લગાડવું નહી. પછી જો છ શેર દુધનો માવો બનાવવો હોય તો ચાર શેર દુધને જીડું કાઢી રાખવું અને બાકી રહેલા બે શેર દુધને ધી લગાડેલાં તપેલાંમાં રેડીને ઘણો માટે બળત ઉંઘાડું મુકવું અને તેમાં એક જથ્થો આવેને તદન કલઈ ભરેલી ચમચ યા કરછી ફેરવીને ધુંટયા ફરવું.

અને દુધપાક જેવું થાયને પેલાં ચાર શેર દુધમાંથી એક શેરને આમરે માહે રેડીને ધુંટયાજ કરવું અને પાછું દુધપાક જેવું થાયને ખીજું એટલુંજ દુધ ઉમેરી એ રીતે બધું દુધ પૂરું થાય ત્યાં સુધી કરવું અને માવો જરા ઘટ જેવો થાય ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખવું અને તપેલાંની વચમાં હેઠેથી ડાળે નહીં માટે ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો નાનો કટકો મુકવો, તેથી વચમાંથી ડાળશ નહીં. પછી માવો સેજ કઠણુ જેવો થાયને ઉતારવો, કઠણુ કરવો નહીં. આએ રીતે દુધ બાળાયાથી માવો સફેદ થાય છે. પણ માવો ખીજાસપર પસંદ હોય તો બધું દુધ એકદમ તપેલાંમાં એકઠુંજ નાખીને ધુંટયા કરવું. જો દુધ બેળ વગરનું તદન ચોખ્ખું સોજું હોય છે તો એક શેર દુધનો માલો માવો વજનમાં અડધો ફેર ઉતરે છે. મીઠો માવો કરવો હોય તો માવો તૈયાર થાયને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી જરા ઠંડો થાયને એક શેર દુધ નવઢાંકને હીસાપે ઘણી સોજી સફેદ મેદા ખાંડને માવામાં બરાબર મેળવીને પછી કાઢવો. પણ એમ ખાંડ મેળવા કત્તાં બધું દુધ બળીને દુધપાક જેવું થાયને તેમાં ખાંડ બેળીને પછી ચુલા ઉપર માવો તૈયાર કીધાથી વધારે સારો થાય છે. વધારે સ્વાદીળ માવો કરવો હોય તો નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નરાં પસા દરેક નવઢાંકને છોલી બારીક સ્વાદસ કાપી ઘાંધ નુછી કોરડી કરીને એ તથા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તેળો ાા તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસન્સ માવામાં મેળવું.

મીઠાઈ આરમીન્યન.

સોજી નવી બદામની ખીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨, સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૧, મીઠનો પહેલાં નંબરનો સફેદ ઝીણો રવો તથા ઘાયલા એટલે બીના ચોખ્ખાનો ધરનો દળેલો આટો ચા મીઠનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો તાજો આટો દરેક રતલ ૦૧૧ સોજાં મોટાં નાળાયેર ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ લીકરગલાસ ૧.

બદામને છોલી ઘણી બારીક સ્વાદસ કાપી ઘાંધ નુછીને કોરડી કરવી. નાળાયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી રેડી ચોખ્ખા ચોળીને બધું મળીને ત્રણ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ સ્વાદવાળા પોહળા પાટીયામાં શીરો બનાવવાની રીતમાં

લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરીને ઉતારવો અને આટો તથા રવો ચાળીને તેના ગાંગડા થાય નહીં તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવીને તપેલાંમાંના શીરામાં ભેળીને તેમાં ખાકીનો સામાન ભેળા ઇંગારે ઘુંટ્યા કરવું અને પ્રણુ થાય અને ધી ધુડું પડેને ગોલાબ મેળવી પાચેક મીનીટ પછી ઉતારીને સોજા ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જડું થાપી ઠરેને ગમે તેવા કટકા કાપવા. એ મીઠાઈ બણી સારી લાગે છે.

મીઠાઈ કેમ્પ.

ધરનો દળેલો ઘાયલા એટલે ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો તાજે આટો તથા સોજા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, મોટાં સોજાં નાળીયેર ૨, સોજું ધી ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું કરી ગરમ પાણી નાખી ચોળી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી દોઢ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. આટાને ચાળીને સોજાં કલકલાળાં તપેલાંમાં નાખવો અને દુધને એક કકરો પાડીને આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને માહે ગાંગડા થવા દેવા નહીં. પછી ચુલે ધીમે બળેતે મેલી ઘુંટ્યા કરી સુકું થાયને ઉતારી ઇંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને અંદર તે ભેળીને પછી એની માસંથી ચણા જેટલી બધી ગોળીઓ કરવી અને એક નવો નાખીયો લઈ તેના ઝીણા દાંતાની ઉપર અકેક ગોળી મુકીને તેની ઉપર આંગળી ફેરવવી, તેથી આટો જરા લાંબો થઈને તેની ઉપર દાંતાની તરેહ પડશે. એ રીતે બધી ગોળીઓ કીધા પછી કદાઈમાં ધી કકડાવીને તેમાં એને શીકી લાલ તળીને આંધરાંની અમચથી છુર્ત કાઢી લેવી. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો બનાવીને તેમાં એ તળેલું નાખી શીરો પીચેને કાઢીને ખુનચામાં વખાણું મુકવું.

મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત.

બધી જાતનો હલવો બનાવવામાં સુકવેલું ઘઉંનું દુધ લેવું નહીં પણ આજે વીવીધ વાંનીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત છાપેલી

હે તેમાં લખ્યા મુજબ કાઢીને પછી પોતળાંમાં બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખે છે તેમ તૈયાર કરીને પછી દુધને સુકવવું નહીં પણ એમજ કીધેલું પાણી વગરનું તાજું દુધ હમેશ લેવું. પણ એમ ઘરમાં કાઢવાને બનવું નહીજ હોય તો પછી મીઠાઈ બનાવવા વાળાઓને ત્યાં એવું તૈયાર ભેળસેળ વગરનું દુધ પણ મલકે તે મંગાવવું. કારણ ભેળવાળાં દુધનો હલવો બનતો નથી, બીગડી જાય છે, તેમજ ભુલથી કદીબી વેલારી ખાંડ લેવી નહી, તેનો બનાવેલો હલવો તદ્દનજ બીગડી જાય છે, તેટલા માટે હમેશ બીજી કોઈ નહીં પણ મોરીશ્વસ ખાંડજ લેવી. હલવાને જોરથી ઘુંટવો પડે છે માટે ઉપર મુજબનાં પોતળાંમાંથી કાઢેલાં બે શર દુધનો હલવો બનાવવો હોય તો મોઢું ધોવાની ટેબલપરનું ઘોલ (ગીન્ડી) ના જેવા ધાંટનું હલવો બનાવવા માટે ત્રાંબાનું મોઢું વાસણ આવે છે જેને હાંફ મીઠાઈવાળાઓ હલવાઈ કહે છે તેવું ઘણું વપરાઈને અંદરથી લીસું થયલું વાસણ બનતાં સુધી લેવું. તે લોકનો તવાયો પણ આપણા સાધારણ તવાયા કરતાં ઘણો મોટો અને પતળા બાંધુના આસરે એક ગજ લાંબા કટકા સાથે મજબુત જડી લાધેલો આવે છે તેવાજ લેવો. કારણ હલું રહી તેને બે હાથે પકડીને જોરથી હલવો ઘુંટી શકાય છે. એ હલવાઈ આપણા સાધારણ ચુલા ઉપર મુકેલા તો ઉથલાઈ જાય છે માટે જમીનમાં ખાડો ખોડી તેમાં લાકડાં મુકવા માટે ચોથા ભાગ જેટલું ખુલ્લું રાખવું અને ત્રણ ભાગમાં બધી ફરવી ઇંટ મોઢીને જમીનમાં ગોળ ચુલા જેવું કરવું, પણ લાકડાં મુકવા માટે ખાલી રાખેલા ખાંચા તરફથી વાસણ ઉથલાઈ જશે માટે ત્યાં લોકોનો જદો સળાયા અથવા એવુંજ બીજું લોખંડનું અથવા કોડારીને બે છેડેથી ટેકાવીને મુકીને પછી ચુલાની અંદર તેમજ ઉપર માટી થાપી લેવી. પછી ચુલાની અંદર બધી હલવાઈ એસે અને ઉપરની કીનારી આગળનો ભાગ બે ઇંચ જેટલોજ ઉપર રહે તેવી રીતે ચુલાની ઉપર ફરતી એક ઇંટની પાલ બાંધી લઈને તેની ઉપર માટી થાપવી. અને લાકડાં મુકવાના ખાલી રાખેલા ભાગ તરફથી જરા વધારે આગલ બાહર ખાડો ખોડીને ત્યાંથી લાકડાં ખોસી મોઢું બળવું કરીને પછી હલવો બનાવવો. હલવો તૈયાર થયેલો તપાસવા માટે તે કણ થાય પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેની ત્રોળી કરીને તેને

ચમટીમાં દાખીને ચમટી પાછી ઉંઘાડવી. જો ગોળી ચપટાયલીજ રહે તો હલવો હજી કાચોજ સમજવો, પણ ચમટી ઉંઘાડતાં ગોળી પાછી ઉપસી આવે તો તૈયાર થયેલો જાણવો. હલવો જોડેલો જોડો પતળો થાપવા માગીયે તેટલો પાટીયાંની ઉપરજ બરાબર સરખો થાપી શકાય છે, પણ તે પાટીયું ધી તેલ પીને ઘણું ક્ષીસું થયેલું જોડેલું, ખડખડાં પાટીયાં ઉપર હલવો વળગી જાય છે, માટે મીઠાઈવાળાને સાંતું વપરાયેલું પાટીયું મળી શકે તો તેની ઉપર બરાબર થયે. પણ તેમ નહીં અને તો હલવો બનાવવાની આશમચ સોજાં તદ્દન લીસાં પાટીયાંનાં થોડું ટાપેલું ધી યા સોજાં મીઠું તેલ પચાવી રાખીને પછી તેની ઉપર તૈયાર કરીને ચુલાપરથી ઉતારેલો હલવો નાખવો અને તેને કાંસીયાથી થાપતાં તો હુથ ડાળે છે. માટે લાંબી ડોકના કોપરબ્રાસના સોજાં કલસીયામાં થોડું ઠંડું પાણી ભરીને તેનેથી થાપવો. પણ તેમ કરતાં અંદરનું પાણી છલકાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. ખીજી કોષ્ટ પણ જાતની મીઠાઈ તેમજ હલવો પણ હોય તો ઉમેશ તેને ત્રાંખાના તદ્દનજ કલક ભરેલા ખુનચામાંજ થાપવું. કોપરબ્રાસ યા કાંસાંના ખુનચામાં કદી થાપવું નહીં. કારણ તેમાં થાપેલી ચીજ ઠરે પછીજ કાઢવી જોડેલું અને તેની અંદર રાખતાં બરાબ થાય છે. એવી મીઠાઈ ગરમ આધાથી તેનો સ્વાદ જણાતો નથી અને તેનો ટેસ્ટ ખીજે દીનેજ બરાબર માલુમ પડે છે. ઘેબર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનોજ ચુલો જમીનમાં બનાવવો. પણ ઘેબર બનાવવાનું વાસણુ જેને ઘેબરીયું કહે છે તેના જોડેલોજ ચુલો ઉપરથી નાનો કરવો. ખીજી ઘણી ખરી ગામડી મીઠાઈ એવાજ ચુલા ઉપર બનાવવાને સવલ પડે છે. કારણ એમાંથી બળતું બાહર નીકળીને પંથરાઈ જવું નથી પણ અંદરજ રહેવાથી બધેથી એક સરખો તાપ લાગે છે, તોપણ એવી રીતનો ચુલો બનાવવાને બની શકે નહીં, તેમજ હલવાઈ પણ નહીં હોય તો પછી આપણા સાધારણ ચુલા ઉપર મોટા કલક ભરેલા પાટીયામાં ઘણી સંભાળ રાખીને હલવો બની શકે છે અને અડધો શર ઘઉંનાં દુધનો હલવો તો ઘરના ચુલા ઉપર સહેલાઈથી થાય છે.

મીઠાઈ પસ્તાંની.

સોજાં ખાંડ શર ૦૧, સોજાં મોટાં ભાંજેલાં ગામડી પસ્તાં રતલ ૦૧, સોજાં બેળ વગરનું તાણું દુધ પાશર ૧, તાજાં ૮

છડાંની સફેદી, ઘણા સોજે ગોલાખ તથા આઝે વીવીધ વાંનીમાં કીમ ઇટેલ્યન પેહેલી છાપેલી છે તેમાં લખેલા બધા સામાન.

પસ્તાંને છોલી ઘોઈ ગુછી કોરડાં કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર બધી ખાંડ તથા જરા ગોલાખ સાથે એકદમ ઘણાંજ બારીક મેસ જેવાં પીસીને તેમાં કુધને બરાબર મેળવવું અને છડાંની સફેદીને ચાળણીમાંથી છાંડીને તે ભેળવી. ત્યાર બાદ કીમ ઇટેલ્યનમાં લખેલા બધા સામાનને તેમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી પસ્તાંની મેળવણીમાં ભળાને પછી એ બધાંને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી સાફ મોલમાં ભરીને આઈસમાં મુકી ઠંડું થાયને કાઢવું.

મીઠાઈ ફ્રેંચ.

ભેળ વગરનું ઘણું સોજું ચોખ્ખું મધ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૧૧, નવાં સોજાં ભાંજેલાં ગામડી પસ્તાં તથા નવી બદામની ખીજ દરેક તોળા ૨૫, તાજાં ઠંડાં છડાંની સફેદી, આરેંજકલાવર વૉટર વાઈનગલાસ ૧.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોઈ કોરડું કરીને ખોખરું કરવું. છડાંની સફેદીને ખાવાના કાંટાથી કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ખાંડને તદનજ કલઈવાળી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો તેથી એકજ તરફથી ડાળશે નહીં. બધી ખાંડ પીગળેને તેમાં બાકીનો બધા સામાન ભેળા અવારનવાર ચમચાએ મેળવ્યા કરી કઠણ થવા આવેને રકાખીમાં જરા કાઢીને તપાસવું. જો તેમાં છુટું પડી જાય તો તૈયાર થયેલું સમજી ઉતારીને ઘુર્ત માહે કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી દહ વેફર પેપર ઉપર બધું પાંચરીને તેની ઉપર એવાંજ ખીજાં ત્રણ ચાર કાગળો પાંચરીને છેક ઉપર એક સફેદ કોર કાગળ મુકીને પછી તેની ઉપર બધેથી એક સરખો સેજ વજન મેલી ઠંડું થાયને કટકા કાપવા.

મીઠાઈ બદામની.

સોજા નવી બદામની ખીજ તથા દળેલી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજો ગોલાખ તથા છાંટવા માટે દળેલી ખીજાં ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોષ નુછી કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર સેજ ગોલાખ સાથે એકદમ ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને તેમાં ઉપર લપેલી એક શર ખાંડ બેળા સોળાં વાસણમાં ઇંગારે મુકી અવારનવાર અમચથી ફેરવ્યા કરી હેડે સેજખી ડાળવા દેવું નહીં અને બંધાય તેવું કહણ થાયને ઉતારી એક સોળા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એ મેળવણીનો સરખો સફાઇદાર ગોળો કરીને તેની ઉપર ખીજ દળેલી ખાંડ છાંટીને સોજ વેળણથી એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું જડું વણી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઉપાડીને કાઢવા.

મીઠાઈ બદામની ર જી. (માસાપાવ).

વેલાતી શાફ શુગર (પડાની ખાંડ) અથવા બારીક દળેલી ચીનાઇ શાકર એ બેમાંનું જે તે એક રતલ ૨, નવી બદામની ખીજ રતલ ૧, સોળે ગોલાખ નાના અમચા (દેજર્ટસ્પુન) ૬, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો અમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, ખીજ દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઉપર મીઠાઈ બદામનીમાં પહેલીમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાખમાં ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અને દળેલી શાફ શુગર અથવા ચીનાઇ શાકર જે હોય તે તથા ઇંડાંની સફેદીને કહણ કફ ચઢાવી બદામમાં એ બેઉ તથા બાકી રહેલો બધો ગોલાખ મેળવીને તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મેલી મોઠા અમચાથી ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજખી બદામી રંગનું થવા દેવું નહીં અને જરા કહણ થાયને ઉપર પહેલી બદામની મીઠાઈમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીને વણીને કટકા કાપવા. પણ ખીજ આકારની મીઠાઈ બનાવવી હોય તો લાકડાંની અંદર જરા હિંડી જાત જાતની તરેહ કોતરેલાં નાનાં પાટીયાના કટકાઓમાં કોતરેલાં મોહડસ આવે છે તેમાં ખીજ દળેલી ખાંડમાંથી જરા જરા ભભરાવીને આગમચથી તૈયાર કરી રાખીને મેળવણીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી એક સાફ મોટી રકાખી અથવા ફેલ્તદીશમાં કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ તેને સાફ હાથવડે આઠાનીકાની મસળા દાખી દાખીને ગોળો કરી તેની ઉપર નરમ ઝીંચું કપડું ઢાંકી રાખી બોરડુપરથી થોડી થોડી મેળવણી કાઢી

તેને દાખીને સરખો ગોળો કરીને સાટાનીકાની તેની ઉપર ખીજી દળેલી ખાંડ લગાડીને હથેલીની ઉપર જરા બહુ સરખું થાપી પેલાં તરેહ કોતરેલાં લાકડાંનાં પાટીયાં એટલે માલડના ખાંડ ભભરાયેલા ખાંચામાં દાખીને મુકવું અને તે પુરતાં ખોરદુપરનાં સાદાં પાટીયાંની ઉપર મેળવણી વળગેલી હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી અંદર ભરેલી મેળવણીની ઉપર વેળણુ ફેરવીને સફાઈ કરવી. તે પછી ઠંડું થાયને એક માણસે એ પાટીયાંનાં માલડને પછવાડેથી થોડીને મીઠાઇને આખી કાઢી લઇને ઘુર્તજ તેની બધી ફરતી કીનારીની ઉપર પેંતનાઈફવડે સુરજ કરણના જેવી નક્શી પાડવી. સુકાયા પછી નક્શી પાડતાં મીઠાઇ ભાગી જાય છે. એ રીતે બધાં માલડ ભરાતાં વખત લાગે છે માટે ઠંડું થયાથી મેળવણી માલડની અંદર વળગે નહીં તો પછી હાથને સેજ ગોલાખ લગાડી મસળીને પાછું પોચું કરવું. આએ મેળવણીમાં બે ચમચી વેંતીલા ઍસેન્સ નાખ્યાથી ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે પણ તેથી મીઠાઇ તદ્દન સફેદ રહેતી નથી. જનવરના આકાશનાં માલડમાં એ મીઠાઇ બનાવી હોય તો કાઢ્યા પછી આંખની જગ્યામાં એળચીનો એક દાણો દાખવો. રંગીન મીઠાઇ કરવી હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ આપસકીમનો છાપેલો છે તે રંગ મેળવણી નેટલી ઘેરી ખુલ્લી કરવી હોય તે પ્રમાણે અંદર ભેળવો. એ મીઠાઇ માટે ઘેરનાં શીરંગી લોકો જને તેઓ ધીરસ્તાં કહે છે તેઓને ત્યાં નવાં વરશને ટાંકણે બનાવે છે અને એ મીઠાઇને માસાપાવ કહે છે. બદામને બદલે એજ રીતે પસ્તાંની મીઠાઇ પણ બની શકે છે અને તેમાં વેંતીલા સાથે થોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું ઍસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારું લાગે છે.

મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત.

સેવ, ગાંડીયા, ભજ્યાં, ચણાની દાળ અને એવુંજ ખીજું કાંઈ પણ વધારે તળવું હોય તો તેને માટે તદ્દનજ તાણું કાઢેલું સોણું મીઠું તેલ આસરે સાત શેર લેવું અને એક ઘણી માટી લોઢાંની કઢાઈ તેલથી અડધી ભરીને તેને મધ્યમ બળતે ચુકા ઉપર મુકવી અને તેલ બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણું પુરતો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે કઢાઇને સુલાપરથી ઉતારી પાડીને તેને નીચે ભાયની ઉપર મુકવી અને એક માટાં ખાટાં લીંથુને ઘ્રપીને તેના થોડા

રસ એ તેલની અંદર બધે ફરતો નીચવવો, એમ રસ રેડયાથી એ તેલ પાછું કકડતું હોય તેમ થાય છે, તેમ થતું નરમ પડે ત્યારે એજ રીતે બીજી ત્રણ ચાર વખત રસ નીચવીને બધો પુરો કરવો. એમ કીધાથી તેલ કાઠીને તદ્દન નીતરું થઈ તેમાંના બધો મેલ કઢાઈની ફરતી બોરડું ઉપર એકઠો થશે, તે બધાને ચમચથી બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર લખેલી જેથી એક ચીજ તળવા માટે તૈયાર કીધી હોય તેને તળવા સારું એ તેલની કઢાઈને પાછી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવી અને તેલ પાછું કકડીને અંદરથી પુરતો થું માડો નીકળે ત્યારે જે તળવાનું હોય તે માટે તળવું. આએ રીતે તેલ કકડાવ્યાથી પછી તળવી વેળા માટે શીશુ આવડું નથી અને મજાહનું બરાબર તળાય છે. ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં થોડું તળવું હોય તો તેને માટેનાં થોડાં તેલને પણ ઉપલી રીતેજ કકડાવ્યા પછી તેમાં તળવું. એ રીતે કકડાવેલાં તેલમાં જેથી તળવા મુક્યું હોય તે વેળા કઢાઈમાંથી તેલ ઉડતું નથી તેમજ ઉભાતું પણ નથી અને બધું બરાબર સરખું તળાય છે.

મીઠું દુધીયા દોધી.

મજાહનું કુમળું દોધી લેવું પણ તેનોખી ડીચકાંવાળો ભાગ ચરવાને ધણો વખત લાગે છે, માટે ડીચકું બધું કાપીને કાઢી નાખવું અને હેડેનાં દોધીની ઉભી બે ધંચ જેટલી બધી ચીર કાપીને તેની બધી છાલ બરાબર છોલી બીયાં સાયનો. ગર બધો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દોધીના બધે ધંચ જેટલા આડકતરા કટકા કાપી તોળાને તે અડધા રતલ લઈને તેને હાડાં પાણીમાં બીનવી રાખવા. પછી પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાંચ તોળા ધીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકડેને તેમાં શ્રંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા લાલ રંગના તળાયને તુર્ત તેમાં દોઢ શેર પાણી રેડી દોધીના કટકા તથા બે તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. પણ બધું પાણી બળવા આવે તોય દોધી નરમ થયું નહીં હોય તો પછી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડ્યા કરવું અને દોધી ધણુંજ નરમ થઈ બધું પાણી સૂકાયને ઉતારવું અને સેજખી ગાંગડો રહે નહીં તેમ સારીકાની ધુંગ્રી નાખીને પછી

તેમાં સોળુ ભેંસનું દુધ આડવો ચેર ભેળાને પાછું ચુલે મલી અચારનવાર અમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ બળવા આવેને પાંચ તોળા સોળ ખાંડ ભેળા હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર અમચથી ફેરવવું અને મળાહનું સેજ સુકું જેવું થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુદેલું એળચી જાયફળ ભેળાને ઘટવું. એ વાંળી મોઠાઈ જેવી નહીં તેમજ પકવાંન જેવી પણ નહીં તેવી થાય છે અને ખાવામાં સારી લાગે છે.

મીન્સમીટ.

મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પીસીને સાફ કીધેલી ચરખી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૧, સારી જાતનાં પણ સુકાં જેવાં સપરચન તથા સોળ કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, માલુંગાનો તથા ઓરેન્જનો સુકો વેલાતી મુરખ્ખો દરેક રતલ ૦૧, ઓરેન્જ માર્મલેડ તોળા ૫, ખમણેલું જાયફળ ૧, એ ભાગ બ્રેડી અને એક ભાગ શેરી વાઇન બેઉ મળીને પાઈટ ૦૧.

સાફ કીધેલી ચરખીને અને તેમ બણીજ ખારીક કાપવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી સોળ થોડા કપડાંથી ગુછી તડકે સુકી તદ્દન સુકી કરીને કીસમીસના બપે કટકા કાપવા સપરચનને છોલી બાણું ખારીક ભુકા જેવું કાપવું. મુરખ્ખાને પણ એમજ ખારીક કાપવો. પછી બધા સામાનને સાથે બરાબર મેળવી છેલ્લે તેમાં બ્રેડી તથા શેરી ભેળાને બગણીમાં ભરીને ઉપર દુધો ખાંધવો. એક માસ પછી એ ઉપયોગમાં લઇ શકાયે. આએ વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ ટાર્ટનો અથવા ચીજકેકનો છાપેલો છે તેવો બનાવી કોડીયાંમાં માખણ લગાડીને તેમાં સુકી કીનારી કાપીને પછી તેની અંદર આએ મીન્સમીટ ભરીને લુંજવાં અથવા પદમાં જમ થા બીજું કાંઈ ભરવાને બદલે તેમાં પણ એ ભરવું. રોલીપોલીમાં ભરવામાં પણ એ ચાલશે. એ મીન્સમીટ ડાંડાં મુઠકમાં રહી શકશે.

મીલક પંચ.

સોજો રમ ખાટલી ૧, સોજું તાણું દુધ ભરેલું પાથેર ૨ એટલે પાઈટ ૧, લીંબુનો માળેલો રસ ભરેલો પાથેર ૧ એટલે

પાઈંટ ગા, છુંદેલી લોફ શુગર અથવા પહેલાં નંબરની શાકરીયા
ખાંડ રતલ ગા, લીંબુ અડધાંની છાલ.

મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું
સોજું પાણી એક બાટલી નાખીને તેમાં રમ, લીંબુનો રસ તથા
ખાંડ નાખી રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચાવડે બધી ખાંડને બરાબર
પીગળાવીને પછી લીંબુની છાલ નાખવી. પછી દુધને બરાબર એક
કકરો પાડી ચુલેથી ઉતારીને ઘૂર્તજ બોલમાંની મેળવણીમાં રેડી
દધ માહે ચમચો ફેરવવો, તેથી દુધ ફાટીને અંદર છુંછા જેવું
થઈ જશે. તે પછી જાદી ફેલેનલના ચા જરા ઘટ ધાતાં કપડાંને
સોજાં પાણીથી ભીજવી નીચવીને તેમાંથી એ પંચની મેળવણી
ભચડયા વગર એમજ ગાળીને નીતરું થવા દેવું. પછી કોડીનાં
જગમાં ભરી આઈસમાં મુકી ઠંડું કરીને પીવું. એ મીલક પંચ
મળાઈનું લાગે છે. વધારે હોય તો ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી
ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું અને બપ પડે ત્યારે ઉપેડી
સોજું રહેલું હોય તો વાપરવું. રમને બદલે ઝંડી પણ ચાલશે.

મીલક પંચ ૨ જી.

લોફ શુગર રતલ ૨, સોલ જમેકા રમ અથવા ફ્રૂચ ઝંડી
બાટલી ૧, સોજું તાજું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૧, મોટાં તાજાં
ખાટાં લીંબુ ૬, મોટું ઑરેંજ ૧, છુંદેલું જાયફળ ગા.

લીંબુને સોજાં કરી તેની છાલની ઉપર લોફ શુગરને જરા
ઘસીને પછી બારીક છુંદી એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખવું
અને લીંબુ તથા ઑરેંજને કાપી તેનો રસ કાઢીને માહે તે પણ
ભેળવું. તે પછી દુધને બરાબર કકરો પાડીને ઉતારી ઘૂર્તજ બોલમાં
રેડી દધને પછી ત્રણ શેર કકરા પડવું પાણી માહે રેડી જાયફળ
નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચાથી
હલાવ્યા કરવું. તે પછી માહે રમ ચા ઝંડી જે હોય તે ભિળીને
પહેલાં મીલક પંચમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં નાખી નીતરું થાય ત્યાં
સુધી ત્રણ ચાર વખત ગાળીયા પછી તેમાંજ જાપેલી રીતે ઠંડું
કરીને પીવું અને વધારે હોય તો તેમજ બાટલીમાં ભરીને પેક કરવું.

મીલક પંચ આઇસમાં જમાવેલું.

એક શેર તાજાં ચોખ્ખાં દુધને એક કકરો પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઇ બંધાય નહીં માટે ઠંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી માહે છુંદેલી સોજા ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવીને પછી આગે વીરીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાચામાં ભરીને જમાવીને પછી તેમાં રમ યા બ્રેડી એક પાઈટ, દરીની દુધની સોજા ક્રીમ ભરેલી ત્રણ પાથેર તથા ખમણેલું જમફળ અડધું ભેળવું.

મીલકમેડ કનડૅનસ મીલક કસ્ટર્ડ મોલ્ડ.

મીલકમેડ કનડૅનસ મીલક ટેબલસ્પુન ૩, સોજા ખાંડ તોળા ૨૧, સોજા જલેતીન તોળા ૧, તાજાં ઇડાં ૨, આમંદ ઍસેન્સ ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાથેર ઍટલે પોણી પાઈટ ઠંડાં પોણીમાં મીલકને બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને માહે જલેતીન નાખવું અને તે પીગળેને ઉતારીને કુકું થાય ત્યારે ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડાહવી પતળા કરીને અંદર તે મેળવીને એક સોજા સાંડાં ઉંડાં બોલમાં ભરવું. પછી ઉભા ઘાટનાં તપેલાંમાં બોલની અંદર જમ નહીં તેટલું અધુરું પોણી રેડીને તેમાં બોલ મુકીને માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારી તદ્દન ઠંડું થાય ત્યારે સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવી અંદર તે ભેળા ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં બહામનું ઍસેન્સ મેળવીને પછી એક મોલ્ડને પોણીથી ભીનવીને તેમાં મેળવણી ભરી બંધાવા માટે ઠંડાં પોણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને ઠંડું કાઢેલું વધારે સારું લાગશે.

મીલકમેડ કનડૅનસ મીલક જૅમ સૅન્ડવીચ.

મીલકને પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૨૧, ખાંડ રતલ ૦, સોજા માખણ તોળા ૭, બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨૧, રાજબરી જામ ટેબલસ્પુન ૩, મીલકમેડ કનડૅનસ મીલક ટેબલ

સ્પુન ૨, વૈનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, તાબ્લ' છડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

આટમાં બેક્રીંગ પાઉદર બેળાને પછી આળાને મોટાં બોલમાં નાખવો. પછી માખણને ખીજાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાવડે સારીકાની ઘુંટીને પછી છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી માખણ સાથે બેળેલી ખાંડમાં મેળવીને પછી એ બધાંને આટાવાળાં બોલમાં બેળવું. પછી મીલકમાં અડધા પાથેર ઠંડું પાણી બરાબર મેળવી ઍસેન્સ નાખીને આટાવાળા મેળવણીમાં જરા જરા કરી એ બધું એકરસ કરીને મેળવણીમાં સેજખી માંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ છાલકી કીનારીના સેન્ડવીચ છુંજવાના ગોળ દાખડા આવે છે તેવા બે દાખડાને પુરવું માખણ લગાડી બેઉમાં સરખે ભાગે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભક્ષીમાં અથવા તંદુરમાં બરાબર છુંજી કાઢવાં અને ઠંડાં થાયને બેઉનાં અકેક પડ ઉપર જામ ચોપડીને એ જામ લગાડેલાં બેઉ પડ અકેક સાથે વળગાવવાં.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક જૅલી.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૨, સોજી ખાંડ તોળા ૨, જૅલેટીન તોળો ૧૧, વૈનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

જૅલેટીનને કોડીનાં કપમાં થોડાં ઠંડાં પાણીમાં હસેક મીનીટ બીનરી રાખ્યા પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. મીલકને દોઢ પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે કલ્ક લરેલી તપેલીમાં મેળવી માહે ખાંડ બેળાને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને જૅલેટીન નાખવું અને બીજો કકરો પડેને ઉતારીને સફેદ જાંજરાં કપડાંને બીનવી નીચવીને તેમાંથી એ તૈયાર કીધેલી જૅલીને ગાળા તેમાં ટેસ્ટ પુરવું વૈનીલા મેળવીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી બંધાવા માટે ને બીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આધસમાં મલી કઠણ થાયને કાઢવું.

મીલકમેડ કનડૅનસડ મીલક ચીજકેક.

મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી માખણ દરેક તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ તોળા ૭૧, બેક્રીંગ પાઉદર તોળા ૨૧, તાબ્લ' છડાં ૪, કનડૅનસડ મીલક પાથેર ૭૧,

વેનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો અથવા ચીજકેકનો પફ પેસ્ટ; રાજબેરી જામ તથા લગાડવા સારું બીજું માખણ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો તથા પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો છાપેલો છે તે એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનો પફ પેસ્ટ બનાવી સેજ નાનાં પત્રાંના એક દળન કોડીયાંને માખણ લગાડીને તેમાં મુકી કીનારીપરથી છરીએ સરખા કાપીને તેની આંદર તળાયાંમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજબેરી જામ મુકવી. પછી પંદર તોળા માખણમાં ખાંડને સારીકાની મેળવી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે ભિળીને મીલકમેડ મેળવવું. પછી આટા સાથે બેકીંગ પાઉદર ભિળી આળીને ઉપરની બધા સામાનની મેળવણીમાં એ આટાને છેલ્લે બેરાબર એકરસ કરીને વેનીલા બેળા એ તૈયાર મેળવણીને કોડીયાંમાં મુકેલી જામની ઉપરની ઉપર કીનારી સુધી મેલીને આમંદ અથવા લેમન ચીજનો પફ પેસ્ટ હોય તો તેની પાછળ નેટલી પતળી ચીપ કાપી તેને વળ દબને ઉપર ચોકડી પડે તેમ બે કટકાને કોડીયાંના પફ પેસ્ટની ઉપર પાણી લગાડીને સફાઈથી વળગાવવા. પણ પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો કોડીયાંમાં મુકેલો હોય તો પછી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટર્ટાલેટનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને તેની ચીપ કાપી ઉપર મુજબ ચોકડી કરવી. પછી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુલવાં.

મીલકમેડ કનડેન્સડ ચેરી ક્રીમ આઇસ.

પાકા ચેરી રતલ બા, સોજ ખાંડ તોળા ૫, ઍડી લીકર ગ્લાસ બા થી ૧, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઘાતાં મલમલનાં નરમ કપડાંને પાણીમાં બીનવી બરાબર નીચવીને તેનેથી ચેરીને નુછી ફરીયા કાઢી નાખીને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ, ઍડી તથા લીંબુનો રસ ભિળીને આડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. મીલકમેડ કનડેન્સડ મીલકનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા નેટલો સામાન લઇને તેજ ગીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને ખાંડમાં બધો

સામાન સાથે ભણી મુક્યાને અડધો કલાક થાય ત્યારે તદ્દન કલ્લઈ ભરેલી તપેલીમાં તેને નાખીને તેમાં એક પાથર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને કુટ તદ્દન નરમ થાયને ઉતારીને ઘણાંજ ઝીણાં આંધરાની તદ્દન કલ્લઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંંડી કાઢીને પેલું બનાવેલું કસ્ટર્ડ તદ્દન ઠંડું થાયને બધું તેમાં નાખી રંગ આઈસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ચોકોલેટ ક્રીમ આઈસ.

મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્કનું ક્રીમ આઈસ માટેનું કસ્ટર્ડ આંચે ચોપડીમાં છાપેલું છે તેટલાજ સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવીને ઠંડું થવા દેવું. પછી મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક એક ટેબલસ્પુનને એક કલ્લઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાથર ઠંડું પાણી ભળાને માહે સોજી ચોકોલેટ અડધો રતલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઊંધાડું મુકવું અને ચોકોલેટ તદ્દન પીગળા જાયને ઉતારી તદ્દન ઠંડું થાયને તેમાં દરીતી દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી એક પાથર તથા ઉપલું તૈયાર કીધેલું કસ્ટર બગબર મેળવી ટેસ્ટ પુરવું વેનીલા એસેન્સ નાખીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડેન્સડ માલેક તીપ્સી કેક.

સાધારણ નાનાં ચાર સ્પંજકેકને આડાં બે ભાગમાં કાપવાં. પછી કાપેલા ભાગની ઉપર રાજબેરી જામ ચોપડી દીશમાં મુકી તેમાં પચે તેટલો શેરી વાઈન રેડી તે પચેને કાઢીને ખીલારનાં દીશમાં ગોઠવીને કેકને મુકવાં. તે પછી આંચે વીરીધ વાનીમાં આઈસ કસ્ટર્ડ છાપેલું તે બનાવીને બધાં કેકની ઉપર બરાબર રેડવું. વાઈન પસંદ નહી હોય તો થોડાંજ રેડવો.

મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક તૌફી.

કનડેન્સડ મીલ્કના એક રતલના વીનના ગોળ દાબડા આવે છે તેમાંનું મીલ્ક રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૧૦, સોજું કઠણ માખણ રતલ ૧, વેનીલા એસેન્સ અપચી ૨, લગાડવા માટે ખીણું માખણ અથ મુજબ.

એક ફેલ્ટદીશ અથવા તદન સોજ થાળીને પુરતું માખણ લગાડી કાંસીયાનાં તળીયાંને પણ માખણ લગાડી બેઉ તૈયાર રાખવું. પછી પેલાં બે રતલ માખણને ઉભા ઘાટની તપેલીમાં ચુલે મુકવું અને તે પીગળેને તેમાં ખાંડ તથા મીલક ભેળા ઇંગારે મેલી હાથ રાખ્યા વગર મોટા ચમચાથી ઘુંટ્યા કરવું. બળતે મુકવું નહી, તેમજ ઘુંટ્યા વગર પણ રાખવું નહી, તેથી ડાળે છે. કહણ જેવું થાયને ઉતારી વેળીલા ભેળીને દીશ અથવા થાળીની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયાવડે સરખું અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠંડુ થાય અને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને છરીવડે કટકા ઉપાડી લેવા.

મીલકમેડ કનડનસડ મીલકનું ક્રીમ આઇસ

માટેનું કસ્ટર્ડ.

મીલકમેડ કનડનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૩ ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફર્જટસ્પુન) ૩, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૩.

એક પાઈન્ટ એટલે ભરેલું બે પાથેર ઠંડાં પાણીમાં મીલકને કલક ભરેલા તપેલીમાં ભેળાને પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં એ મેળવેલું મીલક થોડું ભેળાને પતળા દુધપાક જેવું કરવું અને બાકીનાં બધાં મીલકને ચુલા ઉપર ઉંઘાડું મેલી પાહે કકરો પડેને પછી પેલા મીલક સાથે ભેળેલા કૉર્નફ્લૉઅરને તપેલીમાં રેડીને જગવાર ઘુ ટીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી આવના કાઠાથી ખુબ તરેહ દાઉવીને અંદર તે મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મેલીને ઘુંટ્યા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું.

મીલકમેડ કનડનસડ મીલક પૅનકેક.

મીલનો પહેલાં નંબરનો લઉંનો આટો રતલ બ, કનડનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૨, તાજાં ઇંડાં ૨, ઘી તથા ખાંડ અપ મુજબ.

આટાને કલકવાળા થાળામાં આળા ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાડો કરવો અને ઇંડાંને એ ખાડામાં ભાંજીને તેની સાથે સારીકાની મેળવીને એક બોલમાં નાખવું અને મીલકમાં એક પાથેર ઠંડું પાણી ભેળા બોલમાંના આટામાં જરા જરા એ પાણી સાથનું બધું દુધ

નાખતાં જઈ સારીકાની મેળવીને સેજ પછી માંગડો રાખ્યો નહીં. પણ મેળવણી વધારે ઘટ થઈ હોય તો ઠંડું પાણી જરા મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવી કરી ખુબ તરેહ ઘુંટીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ આંચે વીવીધ વાનીમાં પેનકેક ખીમાના છાપેલાં છે તે પ્રમાણે આંચે મેળવણીનાં પેનકેક બનાવવા માટે ધી કકડાવીને એ મેળવણીને પેણામાં રેડવી અને હેકેનું પડ શીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી એમજ ખીજી પડ તળાવને પેનકેકને કાઢીને કોરાં કાગળની ઉપર આંડ પાંચરીને તેની ઉપર મુકવું, તેથી પેનકેકની ઉપર પુરતી આંડ વળગશે. તે પછી તેને ગોળ વીરાળી લઈ એ રીતે બધાં બનાવવાં.

મુડી ખારી.

બકરાંની મુડીને ઉપરથી છોલીને પછી ભાંજેલાં મોટાં ફાડ્યાં તૈયાર મળે છે તેવી વગર બેળાંની બે મુડીનાં ફાડ્યાં લેવાં, પણ એનાં માસની અંદર ઝીણા બાલ ઘણાજ પેવસ થઈ ગયલા હોય છે તે બધા બરાબર નીકળી જાય ત્યાં સુધી તેને ઠંડું પાણીથી ઘોષ ઘોષને બધા બાલ કાઢીને સાફ કીધા પછી કલકણવાળા તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા એક તોળો નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માસ નરમ થાયને ઉતારી માહે રસ હોય તેમાંથી બધાં ફાડ્યાંને કાઢી હાથ સાફ કરીને પછી હાડકાંમાંથી બધા નકી માસના કટકા કાઢી લેવા. તે પછી એક પાશર કાંદાને છોલી વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપી કલક બરેલી સોજ તપેલીમાં એક પાશર ધીમાં શીકા લાલ તળી છુંદેલું આદુ તોળો બા તથા લસણ તોળો બા નાખી તેનો વધારનો સોહડમ નીકળેને અંદર મુડીનું માસ નાખી ફાડ્યાં બાફ્યા પછી રહેલો બધો રસ માહે રેડી અમચથી મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને જરા થેવી સાથનું થાયને ઉતારી ઉપર થોડો નરમ મસાલો ભભરાવવો.

મુડી દહી અથવા મસાઈમાં.

ઉપર મુડી ખારી છે તેમા લખ્યા મુજબનાં અને તેલમાં મુડીનાં ફાડ્યાંને તેમજ ઘોષ સાફ કરી બારીને તેનાં હાડકાંમાંથી કાઢેલાં નકી માસના જરા મોટા કટકા કરવા અને તેને આંચે

ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એણું પાણી રેડીને જરાં વગર અમથુંજ પકાવવું. તે પછી પાથેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર ધીમાં લાલ તળાને તેમાં મુડીનાં ગોસ્તનાં રાંધેલા કટકા શ્રેવી વગર અમથાજ ભેળીને ઉતાર્યા પછી તેમાં સોજી કઠણ દહી તોળેલું જે શર મેળવવું અને જે કુડી કાચમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં જેથી ત્રણને ઘોષ બારીક કાપીને તે, દળેલા હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ચમચથી મેળવીને ચુલે મુકવું અને તેમાં કકરો પડવા અગાઉ ઉતારી લઈને બીજે ચુલે મુકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણપર વધારે ધંગાર રાખી અંદરનું પાણી બળેને ઉતારવું. મલાઈમાં મુડી પકાવવી હોય તો ઉપર મુજબ મુડીને ખારી પકાવ્યા પછી કાંદા તળા તેમાં મુડીનું માસ ભેળાને તેની ઉપર સોજી તાજી સવાથેર મલાઈ પાંચરીને તેની ઉપર ગરમ મસાલો ઉપર નેટલોજ ભભરાવીને એજ રીતે ધંગાર રાખી સુકું થાયને ઉતારવું.

મુડી મસાલાની.

મુડીનું ગોસ્ત મસાલાનું પકાવવું હોય તો ત્રણ કુડી કાચમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં જે મરચાંને ઘોષને બારીક કાપી અથવા જડું છુંદાને એ તથા દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો કાંદા તળા આડુ લસણ વધારીયા પછી તેમાં જરા લુંછને પછી સાફ કરીને બાફેલા મુડીનાં ગોસ્તના કટકા તથા પાણી નાખીને જરા શ્રેવી સાથનું પકાવવું.

મુરખ્યો અનેનાસનો.

કુમળાં નહી પણ પાકટ અને પાકાં કઠણ મોટાં અનેનાસની સવા ધંચ જાદી બધી સરખી મેળ કાતરીઓ કાપી તેની છાલ બરાબર છોલીને આંખ કાપી કઢીને પછી પેનનાઈફડે તેની વચમાંનો ડાંડો કાતરીને કાઢી નાખીને કાતરીની વચમાં ગાળો દ્રવો અને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેની ઉપર પાથે

પાથે ઉંડા ચોખા બધી ખોરદુપર દેવા. ત્યાર બાદ એ કાતરીઓને તોળવી અને ચાર શેર થાય તો સોજી છ શેર ખાંડને કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખવી અને એક તાળાં સોજાં ઘડાંને કોટળાં સાથેજ બચડીને ખાંડમાં બરાબર મેળવીને તેમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી જરા પારે ઉપર મલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી બીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળી તપેલીને પાછી સાફ કરીને તેમાં શીરો રેડી ચુલે મુકી એક જોશ આવેને માહે અને નાસની કાતરીઓ મુકવી. પાછો જોશ આવેને ધીમી આંચે તપેલું ઉંઘાડું રાખી વારંવાર કાતરીઓને ફેરવ્યા કરવી અને શીરો સેજ ઘાડો થાયને ઉતારવું શીરો ઘણો ઘાડો ટાપટ કરવો નહી. ખીજા કાંઈ ઉપયોગ માટે અથવા પુર્ડીંગમાં નાખવા સારું મુરખ્યો બનાવવો હોય તો અને નાસને છોલી આખુંજ રાખીને આંખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી કેરીની નાની ચીર જેટલા કટકા કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખી ચોખા દહને તોળવું અને તે એક શેર પાણી થરને હીસામે ખાંડ લઘ મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો મુરખ્યો બનાવવો. ઉપલા જેહ મુરખ્યા લાલ કરવા હોય તો રંગ બાળેલી ખાંડનો આસે ચોપડીમાં છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો ગાળ્યા પછી તેમાં એ રંગ એકદમ નહી પણ થોડો થોડો આંદર મેળવીને શીરો જરા ઘેરા લાલ રંગનો કરવો.

મુરખ્યો આદુને

બીલકુલ સાખા વગરનું સારી જાતનું સોજી પાકટ મુકાયલું નહી પણ મજાહનું રસદાર જાડું મેદા આદુ ચાર શેર લેવું અને તેના આખાજ કટકા રાખી છરીથી ઓખવીને ઉપરની બધી છાલ બરાબર કાઢી નાખી આદુ ત્રણ જાડું દલદાર હોય તો વચમાંથી ચીરીને બે ફાડમાં કાપવાં, પણ સાધારણ જાદાઈનું હોય તો ચીરવું નહી. ત્યાર બાદ એક મોટી બરણીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણીમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી આદુને તેમાં ચોવીસ કલાક બીનવી રાખવું. પછી બીજે દીને બરણીમાંનું પાણી કાઢી નાખી ચાર શેર ખાટી છાસમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી બરણીમાં નાખી આદુને ઘાંઘને એમાં બીજે એક દાહડો બીનવી રાખવું. પણ છાસ નહી હોય તો પેહલે દાહડો

બીનઁહું હંતું તેમ નીમજનાં પાણીમાં બીનવી રાખવું. તે પછી ત્રીજે દીને સોજી પોષ સાફ ઠંડાં પાણીમાં હાલીથી ત્રણ કલાક બીનવી રાખવું. પણ એ અરસામાં થોડે થોડે વખતે પાણી બદલ્યા કરવું, તથા માહેલો ખારાસ નીકળી જશે. પછી તદન કલ્મ ભરેલી તપેલીમાં છ શેર ઠંડું પાણી નાખી તેમાં અડધો તોળો સોદાખાઈકાર્મ ભિળા માહે આડુ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે સુકવું અને આડુમાં ખાવાનો કાંટો ભાકાય તેટલું નરમ થાયને ઉતારવું, આડુ તદન નરમ થઇને ઉપરની પોપડી નીકળે તેટલું બધું પોચું કરવું નહી. પછી ઉતાસીને આડુને ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઠંડું થાયને કાઢીને ખાવાના કાંટાથી બધી ભોરડુપર ઘણા અથોઅથ ઉંડા બોળા દહને પાછું ખીજી ઠંડાં પાણીમાં નાખવું. ત્યાર બાદ મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન સોજી પહેલાં નંખરની શાકરીયા ખાંડ દસ શેરનો મધું નાખીને તદન પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ કરીને તે શીરામાં જરા ભિળાને શીરો શીકા લાલ રંગનો કરવો અને આડુને નીચવીને માહે નાખી તપેલીને ઉંઘાડી રાખી બળતે બે બેય આપીને પછી ગામડી કોલમ્બાને ઇંગારે રાખી અવારનવાર આડુને ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને અંદર કકડવું પાણી થોડું રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરવો અને વળી શીરો પાછો ઘાડો થવા આવે તેટલાં મુરખ્યો બરાબર લાલ થશે નહી હોય તો પાછો ઘાડો થાય ત્યારે ફરી એકવાર એજ મુજબ કકડવું પાણી રેડવું અને મુરખ્યો ડુગાઇને ખીગડે નહી તેવો પાણીના ભાગ વગરનો ચીકાસદાર પણ વળી છેક શાકર બંધાય નહી તેવો ઘાડા શીરાનો થાયને તપેલીમાંથી ત્રણ ભાગ ભેટલો શીરો કાઢી લઇને ચોથા ભાગ ભેટલોજ માહે રહેવા દહને ઇંગારે રાખવો, પણ ડાળે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર કટકાને ફેરવ્યા કરવા અને શાકર બંધાય તેટલો બધો ઘટ શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી અંદરથી મુરખ્યાના અડેક કટકાને આંધરાંની અમચથી ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપારી કાઢીને સોજા ખુનઆમાં કટકાને છુટા છુટા સુકવા અને થોડેવારે છરીથી ઉપાડીને ફેરવી નાખી સુકાને મુરખ્યો વદન ઠંડા થાયને ભરવો. એ મુરખ્યો સુકો થાય છે. પણ શીરાનો કરવો હોય તો આએ પ્રમાણે

શીરામાં મુરખ્યાને સુકો કરીને પછી પેલા ત્રણ ભાગ નેટલા જુદા કાઢી લીધેલા શીરામાં એ સુકા કટકા નાખી તદ્દન ઠંડો થાય ત્યારે શીરા સાથેજ ભરવો. એ મુરખ્યો મજાહનો ચીનાઈ જેવો થાય છે. વધારે સારો મુરખ્યો કરવો હોય તો ખાંડને બદલે ચીનાઈ ખરી શાકર લેવી. મેદા આડુ લખ્યું હોય છે તેને કોઈ લોક સુકી સુંઠ સમજીને તે લેય છે અને પછી તેથી બધો માલ ખીગડે છે માટે તેવી જુલ કરવી નહી. સાખા વગરનું સોજું આડુ હોય તેને મેદા આડુ કહે છે.

મુરખ્યો આમરાનો.

સોજા મોટા એક શેર આમરાને ઘોઘ સોજા કરીને સુષ્યા અથવા ખાવાના કાંઠાવડે છુટા છુટા ચોખા દેવા અને દૂસરા શેર સોજા ખાંડનો મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો કરીને એ આમરાનો મુરખ્યો બનાવવો.

મુરખ્યો ઉનાઈનો.

સોજાં મોટાં ઉનાઈ તથા સોજા ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉનાઈમાં રેતી વળગેલી હોય છે માટે તેને બરાબર ઘોઘને તે કાઢી નાખી સોજાં કરી ખાવાના કાંઠાથી તેમાં છુટા છુટા ચોખા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇંડું નાખીને ખાંડનો પતળો શીરો કરી સોજા કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ઉનાઈ નાખી બળને ઉંઘાડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો તદ્દન સુકો મુરખ્યો બનાવી ઉનાઈ ભાગી જાય છે માટે તપેલીમાંથી સંભાળીને કાઢી ખુનચામાં વખાનો મુકવો અને તદ્દન ઠંડો થાયને ભરવો.

મુરખ્યો અંજીરનો.

મોટાં સોજાં નવાં સુકાં અંજીર એક શેરને સોજાં ઘોઘ ખાવાના કાંઠાથી છુટા છુટા ચોખા દેવા. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક શેર સોજા ખાંડનો સેજ આસવાળો શીરો કરી તેમાં અંજીર નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું રાખી શીરો

અડધો બળેને ધંગારે મુકવું અને મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મુરખો તૈયાર કરવો. તાજાં અંજીરનો મુરખો બનાવવો હોય તો બરાબર તૈયાર થયલા ઘણાં મોટાં પણ તદ્દન કઠણ અંજીરને છોલી કાંટાથી છુટા છુટા ચોખા દધને એ અંજીર તોળીને એક શેર હોય તો સોજી ખાંડ એક શેરનો જરા ટાપટ શીરો કરીને તેમાં અંજીર નાખી ધંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને અંજીર ભાગે નહીં તેમ અવારનવાર ફરતીને શીરા સાથેનો મુરખો બનાવવો.

મુરખો આરેંજનો.

કલકતાથી ધાકનાં આરેંજ મંગાવે તો તે અહીં આવી શકે છે. તેની ત્યાંની મોસમ અકટોબરથી શરૂ થઈ કોઈ વખત તો ફેબ્રુઆરીની આખેરી સુધી પણ મળી શકે છે અને ત્યાંનાં આરેંજનો મુરખો વધારે સારો થાય છે. પણ તે નહીં હોય તો પછી પંચગતીનાં યા બીજાં બાહેર ગામનાં આરેંજ પણ અતરે આવે છે તે લેવાં. એ કોઈ પણ મુલુકના આરેંજ હોય તેની ઉપરની છાલને યુધી છરીથી ઘસીને મળહનાં સફાઈદાર લીસાં આરેંજ કરવાં અથવા છોલેલાં માલુમ પડે નહીં તેમ આલવી છરીવડે કાગળ જેવી પતળા છાલ છોલવી. પછી એક શેર ૬ ડાં પાણીમાં પોણા તોળાને હીસામે નીમક પીગળાવી આરેંજ હોય તે બધાં બરાબર કુપે તેટલું એ રીતે નીમકનું પાણી બનાવવું અને સોજાં માટીનાં યા તદ્દનજ કલકા ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડી માહે આરેંજ નાખી ચુલે મુકવું અને એક જોશ આવે અને આરેંજની છાલ ઉપરથી ઘણી સેજ નરમ લાગેને ઉતારીને અંદરથી આરેંજને કાઢી તે કુપે તેટલી અડધી છાસ અને અડધું ઠંડું પાણી ભેળાને લખોટેલી બરણીમાં નાખી માહે આરેંજ મુકવા. પછી બીજે દીને કાઢી દીઅર્કા આગળથી પેનનામ્કવડે બે ઇંચ વ્યાસના સરખા ગોળ કટકા કાપી કાઢવા અને આરેંજની છાલ અંદરથી ચુંથાય નહીં તેમજ કાપેલા ગાળો ચીરાય નહીં તેમ સંભાળથી આંગળાવડે તેની અંદરનો ગર, રસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બધી અમથી છાસની અંદર બીજો એક દાહડો બીતવી રાખવાં જેમ રેહતાં આરેંજ નરમ થયલાં નહીં હોય તો પછી જ્યાં સુધી કઠણ

રહે ત્યાં સુધી છાસમાં વધુ વખત રાખવાં, પણ નરમ થવા દેવાં નહી. તે પછી પાણીથી સોજાં ઘોઘ ઘોતાં નરમ કપડાંથી ગુછી કોરડાં કરીને છાલકા મોઝા તદન કલ્લ ભરેલા પાટીયા અથવા કલ્લ ભરેલી કથરોટમાં ઇંગારે મુકી ડાબે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી માહેનો બધો પાણીનો ભાગ બાળીને તદન સુકાં કરવાં અથવા ત્રણ ચાર કલાક તડકે સુકવવાં. જેમ કીધાથી મુરખ્યો બીગડથે નહી. બીજી રીતે મુરખ્યો બનવવા માટે ઉપર મુજબ આરેંજની છાલ કાઢીને લીસાં કીધા પછી એજ રીતે ડીમકાં આગળનો ગોળ કટકા કાપી કાઢ્યા બાદ ચુંઘાય નહી તેમ આંગળી વડે અંદરથી કોતરીને બધો ગર કાઢી નાખવો. પછી એક શેર પાણીમાં ૦૧ તોળાને હીસાપે નીમક નાખી પીગળાવીને અપ જોશુ એ પાણી બનાવીને તેમાં ઉપર પ્રમાણે આરેંજને એક દીવસ બરણીમાં રાખ્યા બાદ બીજે દીને પાણીમાંથી કાઢી જીનું પાણી કાઢી નાખી બીજાં એવાં નવાં પાણીમાં આરેંજ નરમ થાય નહી ત્યાં સુધી બીજે એક દીવસ યા વધુ વખત રાખ્યા પછી સંભાળથી સોજાં ઘોઘ ઉપર મુજબ ઇંગારપર યા તડકે સુકાં કીધા પછી ઉપરના કાપેલા ગોળ કટકા તથા આરેંજને તોળવાં અને તે ચાર શેર થાય તેા ઘણી સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બાર શેર ને કલ્લ ભરેલા તપેલાંમાં નાખી તેમાં કોટળાં મુધાંજ એક તાજાં ઘાયલાં છડાંને ભચડીને બરાબર મેળવીને તેમાં દસ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર કકડા પડેને ઉતારીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. પછી થોડે વારે ઉપર મેલનો પાપડો થાય તેને આંધરાની ચમચથી કાઢી નાખીને બધાં આરેંજ પાથે પાથે સમાય તેટલાજ મોઝા છાલકા તદન કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં બધો શીરો બીનાં કપડાંથી ગાળીને તેમાંથી અડધા શીરાને બીજી તપેલીમાં કાઢી લેવો અને આરેંજનો કાપેલા ભાગ ઉપર રહે અને તળીયા હેઠે રહે તેમ બધાં આરેંજને તપેલાંમાં ઘોઘીને પછી ચુલે ઉંઘાડું તપેલું મેલી એક જોશ આપે ને ધીમી આંચે ઉંઘાડુંજ રાખવું. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જેમ બળતો જાય તેમ પેલા જીદા કાઢી રાખેલા અડધા શીરામાંથી માહે ઉમેર્યા કરી આરેંજને શીરામાં ડુબતાંજ રાખવાં. મુરખ્યો તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે રાખી આરેંજ બામે નહી તેમ સંભાળથી

ફેરવવાં અને મુરખ્યામાં પાણીનો ભાગ રહે નહીં અને બરાબર તૈયાર થઈ શીરો ઘાડો થાયને અંદર જે મોટાં આરેંજ હોય તે તથા તેની ઉપરથી કાપેલા બધા કટકાને કાઢીને જીદા રાખવા અને બાકીનાં આરેંજની બધી લાખી અને અડધીથી પોણી ઇંચ જેટલી પોણેણી ચીપ કાપી પેલાં જીદાં કાઢેલાં મોટાં આરેંજના ગાળામાં ભરીને પછી તે દરેકની ઉપરના કાપેલા કટકા તે દરેકની ઉપર જરા અંદરથી દાખીને મુકવા અને તે નીકળી જાય નહીં માટે નવા જુતારાની સળી યા એટલીજ પતળી બાંધુતી સળી કરી તેના બંને કટકાને આરેંજની ઉપર ચોકડીનીકાની ખોસીને પેલાં ઉપરનાં ઢાંકેલા કટકાને તે વડે માહે દાખી રાખીને પછી એ તૈયાર થયેલા ઠંડાં મુરખ્યાને બધા શીરામાં મુકવા. ઘાકાનાં આરેંજનો મુરખ્યો ઘણી તજવીજથી બનાવ્યો હોય તો ત્યાંથી આવે છે તેના જવાબ ઘેરા પીળા રંગનો અને સ્વાદ તેમજ દેખાવમાં પણ તેવાજ લાગે છે. એ મુરખ્યો મુકો કરવો હોય તો તૈયાર કીધેલા મુરખ્યાના શીરામાંથી જે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલો શીરાને તપેલાંમાં રાખી તેમાં અંદર ભરી સળી ખોસીને તૈયાર કીધેલો મુરખ્યો મુકી વારંવાર આરેંજને ફેરવી લાલ થાય નહીં તેમ સંભાળથી શીરાને સુકવી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો ઘટ થાયને તે બંધાઈ જાય નહીં માટે ઘણું સેજ ઇંગારે તપેલું રાખી અકેક આરેંજને કાઢીને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં અથવા મોટાં ફલેતદીયમાં ઉભા મુકવાં. કેક યા પુડીંગમાં નાખવા માટે આરેંજનો મુરખ્યો બનાવી રાખવો હોય તો ઉપર મુજબ આરેંજને બાણીને તૈયાર કીધા પછી તેના આડા બંને કટકા કાપવા અને માહેની પતળી ચામડી સાથેજ બધો ગર ઉપલી રીતે કાઢી નાખીને અકેક આરેંજનાં જે કોડીયાં જેવાં કરી તડકે યા ચુલે સુકવીને તદનજ કોરડાં સુકાં કરવાં અને એ મુરખ્યો લાલ બનાવવાનો હોય છે માટે આંખે વીવીધ વાંતીમાં મુરખ્યો કાચી ફેરીનો ચીર અથવા ફાડચાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ લેવો અને એ શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જરા જરા નાખી શીરો ઘણું શીક લાલ રંગનો કરીને પછી શીરામાં આરેંજના કોડીયાં મુકીને ઉપર મુજબ એ કોડીયાંનો મુકો મુરખ્યો બનાવવો. પણ ગર કાઢી નાખેલાં કોડીયાં ચાર થેર થાય તો આઠ થેર ખાંડનોજ શીરો કરવો.

મુરખ્યો કાચી કેરીનો ખમણેલો.

સાખા વગરની પટેલની અથવા રસની મોટી તાજી રસદાર કાચી કેરી અથવા હાકુસ યા પાયરીની કાચી કેરીને છોલી બધો લીલો ભાગ બરાબર કાઢ્યા પછી ખમણેલી કેરી શેર ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૪૫, જાદા છુંદેલા એળચીના દાણા તોજો ૧, તાજુ ઇંડુ ૧.

મે માસમાં આવતી કેરીમાં ખટાસ વધારે હોય છે પણ જુન માસમાં વરસાદ આવ્યા પછી ઉતારેલી કેરી આવે છે તેમાં ખટાસ ઓછો હોય છે, માટે આએ લખ્યા મુજબની ખટાસવાળા ખમણેલી કેરી હોય તો તેને કોદીનાં યા તદનજ કલઘવાળાં વાસણમાં ઇંડાં પાણીમાં બીનવવી અને મુરખ્યો જરા ખટાસપર પસંદ હોય તો હઠી કલાક અને ખટાસ પસંદ નહી હોય તો સાડા ત્રણ કલાક રાખી. પણ જુન માસની ઓછા ખટાસવાળા કેરી હોય તો તેને દોઢથી બે કલાકજ બીનવી રાખી. તે પછી કલાઈ ભરેલાં બોયાંમા કેરી નાખવી અને તેમાંનું બધું પાણી ગળી જાય પછી તેની ઉપર બીજું સોજુ ઇંડું પાણી એકજ વખત રેડવું, પણ કેરીને સેજની દબવી યા ચોળવી નહી, એમજ ઘોવાશે, પછી માહેલું બધું પાણી ગળી જવા દેવું. ત્યાર બાદ સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને ઘોમને કોટળાં સુધાંજ ભમડીને ખાંડમા બરાબર મેળવીને માહે બે શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરા પડી મેલ બધો છુટો પડી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે આંધરાંની અમચથી બધો મેલ કાઢ્યા પછી તદન કલઘ ભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીનકીને નીચવેલું. કપડું ઝોળાની કાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછું ચુલે મુકવું અને શીરો ચીકાસવાળો થાયને ઉતારી માહે ખમણેલી કેરી ભળીને ધીમે બળતે તપેલું ઉંઘાડું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી અવાર નવાર માહે અમચ ફેરવ્યા કરી શીરો બળીને મુરખ્યો જામ જેવો ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર એળચી ભભરાવવી. જો મુરખ્યો વધારે મીઠો પસંદ હોય તો અડધો શેર ખાંડ વધારે નાખવી. જો મુરખ્યો લાલ રંગનો પસંદ હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો તૈયાર કરી પછી તે રીંડો લાલ રંગનો થાય તેટલો એ રંગ માહે ભળીને પછી મુરખ્યો

ઉપર મુજબ બનાવવો. એ મુરખો મજાહનો પોતો થાય છે. પણ જો વવરો મુરખો બનાવવો હોય તો ઉપર લખેલી કોઈ પણ એક જાતની ઘણીજ સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીને ખમણીને ઉપલાંજ વજનની લઘ સેજાં ઠંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીતવી રાખ્યા પછી જ્યાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી સાડા ચાર ચેર ખાંડનો ઉપલીજ રીને પણ પતળો શીરો કરવો અને કલક લરેલા પોલોળા પાટીયામાં ગાળા તેમાં નીચવેલી કેરી ભેળાને પેહલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મેલી અડવો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી હાથ રાખ્યા વગર અમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મુરખો સુકો વવરો થાયને ઉતારવો. એ મુરખો પીળા રંગનો થાય છે. પટેલની યા રૂસની મુરખાની કેરી ઘણા દીસની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલવાળા અને અંદરનો ગર રસ વગરનો હોય અને ખમણતાં માહેથી પાણી નીકળે નહીં તેવી સુકી કેરીનો મુરખો સારો થતો નથી. ઉપલા સામાનનો તૈયાર મુરખો છ ચેરની સેજ ઉપર થશે.

મુરખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડ્યાનો.

પટેલની કેરી ઉપરથી સફાઈદાર રેહતી નથી પણ ગાંડ ગડબા જેવી અને જલબાચા ઘાટની હોય છે અને રૂસની કેરી ગોળ અને સફાઈદાર હોય છે, તે એ બેમાંથી એક જાતની પાકટ પણ અદરથી સફેદ નીકળે તેવી ઘણી મોટી દલદાર ઝીણાં ગોટળાંની અને સુકા ગરતી નહીં પણ મજાહની રસદાર હોય તેવી મુરખાની પચીસ કેરી લેવી અને તેને ડીચકાં આગળથી સુરાવડે ઉભી બે ફાડ્યામાં કાપવી અથવા અકેક કેરીની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપવી અને તેની અંદરની ગોટળા કાઢી નાખવી પણ કોટળાં વગરની અમચી કેરીનાં નકી ગરનોજ મુરખો કરવો હોય તો કેરીની બેઉ બોરડુપરનાં સરખાં મોટા બે ફાડ્યાં કાપી લેવાં. પછી ઉપલી ત્રણમાની જેથી એક રીતથી કેરી કાપેલી હોય તેની બધી છાલ બરાબર જાદી છાલવી અને તે પછી પણ સેજાં લીધો ભાગ રહેલો હોય તો તેને બરાબર કાઢી નાખવો. કારણ ઉપરથી જરાબી જાડું રહેછે તો મુરખો થયા પછી તે કોટળાં જેવું ઉપરથી નીકળા આવેછે માટે છાલ અને તેમ જાદીજ છોલી કાઢવી જોઈયે. તે પછી રૂપાંના યા બીજી કોઈની સોજી ઘાઉના ખાવાના કાટાંવડે કેરીને બધી બોરડુ ઉપર છેક હેઠે કોટળાને લાગે તેમ ઉંડા ચોખા દેવા. પણ કાંટાના

દાંત્ર હોય તેટલાજ છુટા બધા સરખા પાશ પાશ ચોખા કેવા, તદનજ અકેકની અંદર અથડેલા માગવા નહી, તેમ મારીયાથી પછી કેરી સુંથાઇને ભાગી જશે. પછી એ કેરીને તોળવી અને તે વીસ શેર થાય તો પાંત સાથે ખાવાનો સુકા કળીચુનો તોળાને એક પાશેર લઈ કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડવું. પણ ચુનો પાણીમાં પ્રડતાં ખીલે છે અને ગરમ થઈ જાય છે માટે તેમાં હાથ નાખવો નહી, ઠંડો થાયને પાણીમાં મેળવી થોડે વારે ચુનો હેઠે ફરી જઈ ઉપર નીતરું પાણી આવે તેને કાઢી લેવું અને એ કેરી કુપે તેટલાં ઠંડાં પાણીમાં એ ચુનાનું પાણી ભેળી લખોટેલી માટી બરણીમાં રેડવું અને બરણી નહી હોય તો પછી તદનજ કલક ભરેલાં માટાં ઉંડાં ગંજ્યા તપેલાંમાં ઘોષને સાફ કીચેલાં કેળત્રાં પાદડાંને હેઠે તેમજ ફરતી બોરડુપર મુકીને તેમાં એ પાણી રેડી માહે કેરી નાખીને ઉપર પણ પાદડાં મુકવાં, પણ બરણીમાં પાદડાં મુકવાં નહી, તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને કેરીને કાઢીને ઠંડાં પાણીથી ધોવી અને મુરખો સેજ પણ ખટાસવાળો પસંદ હોય નહી તો પછી પાછા ખીજ બાર પંદર કલાક એવાંજ ચુનાનાં પાણીમાં રાખી, પણ સેજ ખાટો મીઠો મુરખો પસંદ હોય તો ચોવીસ કલાકે કેરીને કાઢ્યા પછી ઠંડાં પાણીથી સોજ ઘોષને સુંથાય યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઠે હથેલીવડે કેરીને દાખી બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખ્યા પછી તોળાને એ એક શેર કેરીએ દાઢ શેરને હીસાએ સોજ પહેલાં નંબરની સફેદ મોરીશયસ ખાંડ લેવી. પછી કેરીની ચીર અથવા ફાડમાં અકેકની ઉપર પડે નહી પણ બધાં પાશ પાશ મુકાય તેટલાં તદનજ કલક ભરેલાં છાલકાં પોહોળાં માટાં એક તપેલાંને મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર બીનરીને નીચવેલાં કપડાંને ઢોળીનીકાની દારીથી ઢીળું બાંધવું. ત્યાર બાદ ખીજાં સોજાં માટાં તપેલાંમાં ખાંડ નાખી એ તાજાં ઇંડાંને ઘોષને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભમડી બરાબર મેળવી આપે વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એછું પાણી રેડી માહે બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમ શીરો બનાવવા મુકવો અને તેમાં લખ્યા મુજબ શીરો થાયને ઉતારવો અને થોડે વારે ઉપર મેલનો ચોપડો બંધાય તે માહે ભેળાય નહી

તેમ સંભાળીને બધા આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પેલાં મુરખો
 બનાવવા માટે તૈયાર કીધેલાં તપેલાંમાં બાંધેલાં કપડાંથી અંદર
 ગાળવો. તે પછી મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બોંય
 ઉપર કહરેલનો ચુલો માડીને પછી તેની ઉપર એ મુરખો બનાવવાના
 શીરાનાં તપેલાંને મુકીને હેઠે બળતું રાખવું અને અંદર મેલ આવે
 તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી ચમચીમાં દાખતાં શીરો ચીકાસદાર
 લાગે તેવો થાય ત્યારે તેમાં અકેકની ઉપર નહીં પણ કેરી બધી પાથે
 પાથે મુકી તપેલું ઉઘાડું રાખી હેઠે બધે ફરતું એક સરખું ધીમું
 બળતું રાખવું. થોડો વખત થાયને કેરીનું પડ ફેગ્યા વગરજ
 વચમાંની કેરી બોરડુ ઉપર અને બોરડુપરની કેરી વચમાં કરવી,
 તેથી બધી એક સરખી થશે. અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું
 કાઢી નાખી આખાં તપેલાંની હેઠે ગામડી કોલસાના પુરતા ધંગાર
 રાખી કેરીનું પડ ફેરવવું. તે પછી એજ રીતે બાહરની કેરી અંદર
 અને વચમાંની કેરીને અવારનવાર બાહર મુકવી અને
 પાણીના ભાગ વગરનો ઘાડા શીરા સાયનો મુરખો
 થાયને ઉતારી ઉપર પીળા રંગનો મેલ આવે તે અંદર બેળાય
 નહીં તેમ મોટા ચમચાથી બધા કાઢી નાખી રીંતને તદન નીતરો
 કરીને પછી ચાર તોળા એળચીના દાણાને ખોખરા કરી ઉપરથી તે
 ભભરાવી ઉપર કપડું બાંધીને રેહવા દેવો અને બીજે દિને બધા
 શીરા સાથેજ મુરખાને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર
 કપડું બાંધવું. આમે મુરખો વધારે કેરીનો હોવાથી વધુ વાર ચુલ
 રેહતાં પોતાની મેલેજ મળીને અળકતા ઘેરા સોનેરી રંગનો થાય
 છે. પણ થોડી ફેરોનો એ મુજબ થતો નથી માટે છ સાત કેરીનો
 મુરખો કરવો હોય અને તે સેજ રતાસપરનો કરવો હોય તો
 ઉપર મુજબ કેરીને તૈયાર કીધા પછી ઉપર લખેલા હિસાબેજ ખાડ
 લઈ તેમજ શીરો બનાવીને પછી તેને તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં
 ગાળીને પછી તપેલીને ચુલ ઉપર મુકવી અને સેજ આસવાળો
 શીરો થાયને એક તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળવો
 અને આમે ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો
 જરા બનાવીને શીરો હણીજ શીકો રતાસ પકડે તેટલો શીરામાં એ
 રંગ થોડોજ ભેળવો અથવા થોડા તજના કટકા માંહે નાખવા.
 પછી તપેલાંમાં કરીને પાથે પાથે મુકી ઉપર મુજબ મુરખો તૈયાર

થાય અને શીરામાં પીળાસપર શીણુ આવીને ઉભાવા માટે ત્યારે મુરખ્યો તૈયાર થયેલા સમજવો અને ઉભાતા શીરાને ચમચથી બેસાડી દધ એ રીતે પણ ચાર વખત બેસાડયા. પછી શીરો મજબૂત બણેા ધાડો થાયને ઉતારી ઉપર મુજબ મેલ કાઢયા પછી એળચી ભભરાવવી અને ઠંડો થાય ને ભરવો. પણ એ રીતે તપેલામાં ઉભાય ત્યારે હેઠે લાગે જા કરપાય નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખવી. નાના કટકાનો મુરખ્યો કરવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને છાલી બાજુનાં બેઉ ફાડમાં કાપીને તેના આડા બંને કટકા કાપવા અને બરાબર ઘસીને ગોટળાંની બેઉ બોરડુપરની ઉભી ચીપ કાપી લેવી. પછી ઉપર મુજબ એ બધાંને ચોખા દધ તેજ મુજબ પણ ચુનાનાં પાણીમાં વીસ કલાકજ રાખ્યા પછી ઘોષ નીચરીને એક શેર કેરીએ સવા શેર અને મુરખ્યો રાખવાનો હોય તો સવા શેરને નવટાંકને હીસાએ ખાંડ લધ ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને એજ રીતે એ કટકાનો મુરખ્યો બનાવવો. ઉપર લખેલી કોઈ પણ રીતથી પણ ચોવીસજ કલાક ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવેલી કેરીનો મુરખ્યો વુર્ત આધામાં ખાટો લાગે છે પણ થોડા દીવસ રેહતાં શીરો પીને મજબૂતનો સેજ ખાટો મીઠો લાગે છે.

મુરખ્યો જલદી બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ કેરીને છાલી ચોખા મારીને પછી તોળીને સેજ બાફવી અને એ એક શેર કેરીએ એક શેરને નવટાંકને હીસાએ ખાંડ લધ શીરો કરીને વુર્તજ એ કેરીનો મુરખ્યો કરવો. એ મુરખ્યો ચારથી પાંચ દાહડાજ રહે છે. તદનજ કહણ પણ અંદરથી તદન સફેદ નહી પણ ઘણીજ સેજ પીળાસ પકડેલી કેરીમાં ખટાસ એાછો હોયછે તેમજ ચોખાસાંતું પાણી પીધા પછી જીન માસમાં ઝાડપરથી ઉતારેલી કેરીમાં પણ ખટાસ એાછોજ હોય છે, માટે તેવી કેરીને તો ફક્ત ચોવીસ કલાકજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી. વધુ વખત પાણીમાં રાખવી નહી. ગોલાબનો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો મુરખ્યો તૈયાર થવા આવી માહે શીણુ આવવા માટે ત્યારે છ સાત કેરીનો મુરખ્યો હોય તો તેમાં ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા છાંટવો અને મુરખ્યો બરાબર થાયને, ઉતારવો. પટેલની યા રસની કેરી ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી થીમડાયલી છાલની અને અંદરનો ગર રસ વગરનો સુકો થયેલો હોય તેવી કેરીનો મુરખ્યો સારો થતો નથી.

મુરખ્યો કાચી કેરીનો સળીનો.

સાખ્યા વગરની રસની અથવા પટેલની મોટી દલદાર અને સુકી નહીં પણ મળાહની રસવાળી મુરખ્યાની કાચી કેરીની છાલ બરાબર બાંધી છોલીને પછી તેની અડધી ઇંચની ઉપર જેટલી પોહળા અને એટલીજ બાંધી અને ત્રણ ચાર ઇંચ જેટલી લાંબી કાપેલી સળી શેર ૬, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૯, કળીચુનો રતલ ૦, તાજાં ઇંડાં ૧, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા તેણો ૧૧.

ચુનાને બે શેર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું અને બધો ચુનો હેઠે કરી બધા પછી ઉપરનું નીતરું પાણી કાઢી લઈ કોડીનાં યા તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં એ પાણીમાં સળી નાખવી અને સળી બરાબર ડુબે તેટલું ખીણું ઇંડું પાણી બેળીને બે ત્રણ કલાક રાખવું અને અંદર હાથ ફેરવી મેળવીને તપાસવું અને બધી સળી બરાબર કંઈ થઈ નહીં હોય તો બીજો અડધો કલાક વધારે રાખવું. જે અરસામાં સળીને બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવી. ઉપર મુજબ સળી બીનવ્યાને બે કલાક થાય ત્યારે કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ખાંડ નાખી ઇંડાને ઘોંઘળે કોટણાં સુધાંજ તેમાં ભરડીને બરાબર મેળવી દુધ ભરવાના પાથરાથી ભરીને માહે પોણા બે શેરને નવટાંક ઇંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ઉપરનો મેલ આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢીને પછી તદન કલઈ ભરેલા બીજા પાટીયાની ઉપર બીનવીને જરા નીચવેલું કપડું ઓળીનીકાની ઢીળું ફરીવડે ખાંધી તેમાંથી શીંગને ગાળીને મધ્યમ બળતે ચુલે ઉંઘાડો મુકવો અને બરાબર ચાસવાળો એટલે શીરાને ચમટીમાં દાખતાં જરા ટાપટ જવો લાગેને બે મુરખ્યો ઘેરા પીળા રંગનો કરવો હોય તોજ તેમાં એક તેણો તજના જરા મોટા કટકા નાખવા, પણ તેવો કરવો નહીં હોય તો તજ મુદલ નાખવી નહીં. પછી સળીને બીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢીને સોજી ઘેવી અને શીરાને પાછો એક કકરો પાડીને તેમાં સળી નાખીને સાધારણ બળતે ઉંઘાડું તપેલું રાખવું અને સળી ભાગે નહીં તેમ અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને અડધો શીરો બળેને કોલસાને

ધંગારે રાખ્વું. પછી શીરો ઘાડો થઈ અંદર બરાબર શીણુ આવેને ઉતારવું. શીણુ આવીને શીરો ઘાડો થાય પછી વધુ વખત રાખ્વું નહીં. તેથી શીરો ચીવટ થઈ જાય, માટે બરાબર વખતસર ઉતારી ઠંડો થાયને ઝેળચ્છી બિળાને ભરવો. શીરામાં સળી નાખ્યા પછી આસરે સવા કલાકે મુરખ્યો તૈયાર થાય છે. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મુરખ્યો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં પાણી જગ ઝોલું નાખી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ સેજ વધુ આસવાળો શીરો કરવો. કારણ વધુ શીરાને બળતાં વખત લાગે છે અને તેથી વધુ વખત ચુલે રહેતાં સળી નરમ થઈ જાય છે. ફેરીનો મુરખ્યો સેજ ખટાસવાળા ટેસ્ટનો સારો લાગે છે પણ વળા કાઢને તેવા પસંદ પડતો નથી માટે ખટાસ વગરનો કરવો હોય તો સળીને પેહલે અમચા ઠંડાં પાણીમાં દોઢથી બે કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચુનાનાં પાણીમાં ઉપર મુજબ બીનવવી. સળીનો મુરખ્યો એક વરસ પછી પણ મળહનો સોજેજ રહે છે, બીગડતો નથી. ઘણા દાહડાની આડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરથી સુકાયલા ગરની રસ વગરની ફેરીનો મુરખ્યો સારો થતો નથી. એ મુરખ્યાની સળીને મુદલ ચોખ્ખા દેવા નહીં.

મુરખ્યો કેસર્યા.

આખે વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો તથા મુરખ્યો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેમાંનો કોઈપણ મુરખ્યો કેસર નાખીને બનાવવો હોય તો આખે ચોપડીમાં સેકીને છુંદલી અથવા નાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મમાણે અડધો નોળો ખરી કેસરને સેકી બારીક વાટીને નાના બે અમચા ભરી સોજ ગોલાખમાં અથવા પાણીમાં કોડીનાં વાસણમાં બગબર બિળાને તૈયાર કરી રાખવી પણ કેસર્યા મુરખ્યાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ અથવા તજ બીલકુલ નાખવું નહીં. પણ એ મુરખ્યામાં લખેલી રીતે છાલ છોલી બીયા તથા ગર કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દસ થેર કોહોળાં અથવા દોધીનો કટકાનો અથવા ખમણેલો મુરખ્યો બનાવવા ચુલે મુક્યો હોય તો તે તૈયાર થવા આવે અને જરા ઘાડા શીરા સાથેના થાય ત્યારે બધા કટકાને તપેલાંમાં અમચવડે ભોરડુપર મુકીને પછી શીરો ઘેરા પીળા રંગનો થાય અને કેસરનો પુરતો સ્વાદ

લાગે તેટલી પેલી તૈયાર કીધેલી કેસરમાંથી ખપતી ખપતી શીરામાં મેળવીને પછી તેમાં બધા કટકાને પાછા ભેળીને પછી શીરા સાથેના અથવા સુકો જે બનાવવો હોય તેમ તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરખ્ખો હોય તો તે પણ તૈયાર થવા આવે ત્યારે તેમાં પણ ટેસ્ટ મુજબ એ કેસર પુરતી ભેળીને બનાવવો.

મુરખ્ખો કોહોળાનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

લુરાં કોહોળાનો મુરખ્ખો બનાવવો હોય તો તેની ત્રણ ઇંચ પોહોળી બધી ઉભી ચીર કાપી છાત્ર છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખીને ચાર ચાર ઇંચ અને ગમે તો તેથી પણ વધારે લાંબા કટકા કાપવા. પછી તે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે તેમાં પાથે પાથે બધી ઘોરડુપર ચોખ્ખા દધને તોળવું અને રાખી સુકેલું ખીગડયા વગરનું સોજી રહેલું પાકટ કોહોળું હોય તો તેના ચોખ્ખા દીધેલા એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક સોજી પહેલાં નંબરની શાકરયા ખાંડ લેવી અને તાજું નવું પાકટ કોહોળું હોય તો તેના એક શેર કટકાએ અડધોજ શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી, પણ જે કોહોળું કુમળું હોય તો તેના એક શેર કટકાએ અડધોજ શેર ખાંડ લેવી. પછી ચોખ્ખા દીધેલા કટકાને ઘોળને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી નીચવીને પછી મુરખ્ખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પાકટ કોહોળાં માટે તદ્દન પતળો શીરો કરી તેમાં લખેલી રીતે તપેલાંમાં કટકા નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે સુકવું અને કોહોળું માહે બકાયાથી તેનો કાચો રંગ બદલાઇને નીતરો જેવો થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી તેમાંજ લખેલી રીતે શીરા સાથેના મુરખ્ખો તૈયાર કરવો. એ મુરખ્ખો થોડો વખત રાખવો હોય તો થોડી ખાંડ વધારે લઈ ડુબના શીરા સાથેના મુરખ્ખો તૈયાર કરીને પછી તેમાં ખાટાં ત્રણ લીંબુનો ગાળેલો રસ નાખવો. એ મુરખ્ખો સુકો કરવો હોય તો શીરા સાથેના મુરખ્ખો થાય પછી ઉંઘાડું રાખવું અને બધાય તેટલો ઘણોજ ઘાડો શીરો થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ચમટીમાં દાખીને તપાસ્યા કરવું અને જ્યારે શીરાને ચમટીમાં દાખીને ચમટી ઉંઘાડતાં શીરો તદ્દન સફેદ થાય ત્યારે સેજ ઇંગારપર તપેલું રાખીને આંધરાંની મોટી ચમચથી જલદી ચમચપર સમાય તેટલા કટકા શીરા વગર લઈ

તેમાં શીરો હોય તે તપેલાંમાં નીગારીને પછી મોટાં ફૂલેતદીશમાં
 યા તદન કલ્પ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકવા અને ઉપરનું
 પડ સુકાયને છરીવડે ઉપાડી પડ ફેરવી નાખી મુરખ્યો સુકો
 થાયને કાઢવો. એ મુરખ્યો ઠંડીની રૂમમાં સુકો રહે છે પણ ખીજી
 રૂમમાં પસરી જાય છે. નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના શીરા
 સાથના મુરખ્યા માટે સેજ ચીકાસવાળો શીરો કરીને પછી તેમાં
 ઉપલીજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરખ્યો કરવો. કુમળું
 કોહોળું હોય તો તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તેને માટે
 જરા આસનો શીરો કરીને પછી તેમાં કટકા નાખીને તેનો શીરા
 સાથનોજ મુરખ્યો કરવો, એનો સુકો મુરખ્યો થશે નહીં. ઉપલો
 કોષ પણ મુરખ્યો થયા પછી ગમે તો એજચીના ખોખરા કીધેલા
 થોડા દાણા ઉપર ભભરાવવા. ઉપર લખેલો કટકાનો કોષ પણ
 મુરખ્યો લાલ કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો
 બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ
 નાખવા લખેલું છે તેવો રંગ એ મુરખ્યા માટે બનાવેલો શીરો
 તૈયાર થાય પછી તેમાંજ લખેલી રીતે રંગ ભળીને પછી તેમાં કટકા
 નાખીને બનાવેલો મુરખ્યો મળતો બધા એકસરખો લાલ થશે.
 ગોલાખનું એસેન્સ નાખ્યાથી મુરખ્યો વધારે સારા ટેસ્ટનો થાય છે
 માટે તે નાખવું હોય તો એક મોટાં કોહોળાંના કટકાનો મુરખ્યો
 મળતો ટાઇટ શીરા સાથનો થવા આવે ત્યારે સાધારણ મેકરનું
 હલકું નહીં પણ ફોસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ આવ રોજ
 પચીસથી ત્રીસ ટીપાંને એક નાનો ચમચો ભરીને ઠંડાં પાણી સાથે
 ભેળીને મુરખ્યાના કટકાને તપેલામાં ચમચવડે ખોરડુપર મેલીને
 પછી એસેન્સ સાથનાં પાણીને વચમાંના શીરામાં ભેળીને પછી કટકા
 ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં મેળવીને મુરખ્યો તૈયાર
 કરવો. કોહોળાંનાં કટકાને બારીને પછી તેનો બનાવેલો મુરખ્યો
 મળતો સફેદ થાય છે માટે તેવો બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યું
 છે તેમાં નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના કટકાને ચોખા દીધા પછી
 તોળીને તેનું વજન કરીને ખાંડનો હીસાબ કાઢ્યા બાદ ઠંડાં પાણી
 સાથે સોજાં તપેલાંમાં નાખી ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને કટકાનો
 કચો રંગ બદલાય ત્યારે સોજી નવી ટોપલી ઘોષને તેમાં એ
 કટકાને ઘૂર્તજ આસાવી કાઢી તદન કોરડા થાય પછી ભાગે નહીં

તેમ સંભાળથી બેઠા હોયની હથેલીથી દાખી નીચવીને ઉપર લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગર અમથોજ સોજ સફેદ પહેલાં નાખરની શાકરીયા ખાંડનો શીરો તૈયાર કરી તેમાં કટકા નાખી તપેલું ઉંધાડુંજ રાખીને મુરખો તૈયાર કરવો. અમથોજો મુરખો બનાવવા માટે જીનું પાકટ કોહોળું આદશે નહીં માટે નવાં આપેલાં પાકટ અથવા કુમળાં મોટાં કોહોળાંની બધી ઉભી પોહોળી ચીર કાપી તેમાંથી બીયાં તથા ગરને કાપીને કાઢી નાખવું. તે પછી એ આખી ચીરની બધી છાલ છોલી કાઢવી નહીં પણ બેઉ છેડા તરફની છાલ છોલવી અને વચમાંના ભાગની ત્રણેક ધંચ જેટલી છાલ છોલ્યા વગરજ રાખીને પછી અમથોજની ઉપર ચીર મુકીને છાલ તરફથી પકડીને બધો સફેદ ભાગ અમથોજ લઈને છાલનો કુકડો વધે તે કાઢી નાખવો. પછી એ અમથોજ કોહોળાંને સોજું થોપ કલકવાળી મોટી ચાળણી યા બોયાંમાં નાખી હથેલીવડે જરા દાખીને પાણી કાઢ્યા પછી તોળીને એ અમથોજ પાકટ એક શેર કોહોળાં માટે અડધો શેરને નવઠાંક અને કુમળાં માટે એ કરતાં જરા ઓછીને હોસાએ ખાંડ લેવી અને પાકટ સાફ સેજ ચાસવાળો અને કુમળાં માટે વધારે ચાસનો શીરો કરી ચાળણીમાંથી કાઢેલાં કોહોળાંને તેમાં નાખીને ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને શીરામાં નાખ્યા પછી કોહોળું બકાઈને તેનો કાચો રંગ બદલાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી મુરખો સેજ ઢીળો જેવો થાયને ઉતારવો. કારણ શીરો તદ્દન સુકવ્યાથી પૂછી ખાંડ બંધાઈને મુરખો વવરો થઈ જાય છે એ મુરખો બનાવતી વેળા વારંવાર અંદર ચમચ ફેરવવી નહીં, તેથી કોહોળું અટવાઈ જશે. પણ મુરખો તૈયાર થવા આવે તે આગાઉ કોઈ વખત અંદરનો શીરો સુકાઈ જવા આવે તો માહે ગરમ પાણી જરા રેડવું, તેમજ પહેલે કોઈ કોહોળું કુમળું જેવું લાગે છે પણ ચરવામાં પાકટ નીકળે છે ત્યારે ઉપર મુજબ લીધેલી ખાંડ તેમાં ઓછી પડી જાય છે, માટે તેમ લાગે તો પછી મુરખાને ચમચથી તપેલાંમાં બોરડુપર મુકવો અને વચમાં શીરો એકઠો થાય તેમાં શુમાર રાખીને થોડી ખાંડ બેળવી અને તે પીગળેને તેમાં બોરડુપરનો મુરખો પાછો મેળવીને પછી તૈયાર કરવો. એ મુરખો પણ લાલ કરવો હોય તો ઉપર કટકાના મુરખાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ બેળવા લખ્યું છે તેમજ

પણ તે કરતાં એમાં એાછો રંગ ભળી શીરો શીકા લાલ રંગનો કરવો, તેમજ ઉપર લખ્યા કરતાં એમાં ગોલાખનું એસેન્સ પણ એાછું નાખવું. એક મોટાં પાકટ નવાં કોહોળાંનો ખમણેલો મુરખ્યો બનાવતી વેળા એક મોટા પાકા સંત્રાની લાલ છાલ લેવી અને તેનો ઉપરનો લાલ ભાગ વવરે છે માટે જાયફળની ખમણીથી જરા ઘસી કાઢીને પછી છાલના ઝીણા કટકા અથવા રેસો કાપી કોહોળાં સાથેજ શીરામાં નાખ્યાથી મુરખ્યાનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. એ ખમણેલો મુરખ્યો ઉતાર્યા પછી તેમાં સોજા બદામની થોડી બીજને છોલીને કાપેલી સ્લાઇસ તથા થોડા ખોખરા કાઢેલા એળચીના દાણા નાખવા અને એસેન્સને બદલે ઉપર ઘણો સોજો ગોલાખ થોડો છાંટવો. વધારે સોજો ખમણેલો મુરખ્યો કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં એક નવાં પાકટ કોહોળાંને ખમણી ઘાઘ સોજું કરીને સોજાં કલઘ ભરેલાં તપેલાંમાં ડાંડાં પાણીમાં ઢાંકણુ ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને કોહોળાંનો કાચો રંગ બદલાયને ઉપર મુજબ બોયાંમાં નાખીને પાણી કાઢ્યા પછી તોળાને ઉપલેજ હિસાબે પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇ તેનો ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને ઉપલીજ રીતે એનો મુરખ્યો બનાવવા મુકવો અને તે થાય તેટલાં ક્રીસ્ટેલાઇઝડ કુટના નાના મોસખી ચણા જેટલા કટકા કાપીને તે પોણા રતલ તૈયાર રાખવા અને થોડી બદામ તથા પસ્તાને છોલીને તેની સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી, થોડા એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા અને મુરખ્યો તૈયાર થાયને ઉતારી કુટના કટકા, બદામ, પસ્તાં, એળચીના દાણા ભેળા ઘણોજ સોજો ગોલાખ થોડો ઉપરથી છાંટવો અથવા ઉપર લખ્યા મુજબ ગોલાખનું એસેન્સ ભેળવું. ગમે તો બનાવતી વેળા એમાં પણ સંત્રાની છાલ નાખવી. પણ એ મુરખ્યો સફેદજ શીભે છે માટે એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહીં. ક્રીસ્ટેલાઇઝડ કુટ નહીં હોય તો પછી શીરા સાથેનો ચવચવનો ચીતાઇ મુરખ્યો આવે છે તેમાં લાલ રંગની ગોળ કાતરીઓ જે ખાવામાં કકરી લાગે છે તે તથા લીલા રંગનાં ફળ હોય છે તે બેઉને શીરામાંથી કાઢી ઉપર મુજબ એના કટકા કાપીને ઉપલે વજને લઇને શીરા વગરજ મુરખ્યામાં એ નાખવો.

ઝીણા કટકાને દાધીને સુકો મુરખ્યો બનાવવો હોય તો મળહનાં પાકટ દલદાર દોધીનાં મોટાં ડીચકાં લેવાં અને તેની છાલ બધી બરાબર જાદી છોલીને તેની પોણી ધંચ નેટલી બધી કાતરીએ કાપી તેને ચોખા દહને પછી તેના બધા પોણી ધંચ નેટલા નાના સમચોરસ કટકા કાપવા અને તેને તોળા બેધ કટકા ધાંચ છ શેર નેટલા યાય તો એ એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંક અને મોડા બે શેર નેટલાજ કટકા હોય તો પોણા શેરને હીસાબે ખાંડ લેવી અને ઉપર મુજબ પણુ એનો ધણો સેજ આસવાળો શીરો કરીને તેજ રીતે મુરખ્યો બનાવવા મુકવો અને શીરા સાથનો મુરખ્યો યાય પછી મધ્યમ બળતે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવવા અને ટેસ્ટ ભાગે તેટલો તેમાં મોસંખીનો યા સંત્રાનો રસ અથવા ચોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું એસન્સ ભિળવું. પછી શીરાને ચમટીમાં દાખીને તપાસ્યા કરવો અને જ્યારે દાખીને ચમટી હંધાડતાં શીરો સફેદ યાય ત્યારે સેજ ધંગારે તપેલી રાખી આંધરાંની ચમચથી મુરખ્યાના કટકાને કાઢી માહેથી બધો શીરો નીપારી કાઢીને ખીજ એવીજ ચમચને તેની ઉપર ઉલટી મુકીને ધણેજ હલકે હાથે મુરખ્યાને સેજ દાખવો, તેથી મળહનો બરાબર થશે તે પછી કટકાને ફેલેતદીશમાં છુટા છુટા મુકવા અને સુકાઈને મુરખ્યો કંડો યાયને કટકા કાઢવા. એ ઝીણા કટકાને કોહોળાંનો મુરખ્યો બનાવવો હોય તો ઉપર દાધીના એ મુરખ્યામાં નાખવા ખાંડ લખી છે તે કરતાં એમાં દર શેર કોહોળાંના કટકાએ નવટાંક ખાંડ એાછી લેવી.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મુરખ્યામાં બનાવવા માટે મુરખ્યો કરવો હોય તો ઉપર મુજબનાં કોહોળાંના બે ધંચ નેટલા પોહોળાં અને ચારેક ધંચ લાંબાં ફાડચાં કાપવાં અને તેની બધી બોરદુપર છુટા છુટા બરાબર ચોખા દેવા અને પછી તોળાને તે એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઈ તેનો શીરો બનાવવો અને મુરખ્યો રતાસપર કરવો હોય તો બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા બેળીને ધણો શીકા લાલ રંગનો શીરો કરવો અને ઉપર મુજબ બનાવવા મુકી સેજ આસ સાથનો શીરાનો મુરખ્યો તૈયાર કરવો. ગમે તો એમ ફાડચાં કાપવાને બદલે મળહના જાદા બધે ધંચના સમચોરસ કટકા કાપીને તેનો એ ફાડચાંનીજ

માફક મુરખ્યો બનાવવો. પછી મળાહનું સોળું ખાઈ ગોસ્ત યા મરધી પકાવીને પછી તેની ઉપર એ મુરખ્યાનાં ફાડ્યાં અથવા કઢકાને શીરા વગર અમથોજ મુકવો. એ મુરખ્યો દોધીનો બનાવવા માટે ઉપર લખ્યું છે તેના કરતાં દર શર દોધીના કઢકા દીઠ નવટાંક ખાંડ વધારે લેવી.

મુરખ્યો ગાંજરનો ખમણેલો.

સાખા વગરનાં સોળાં મોટાં પાકટ ગાંજરની છાલ છરીવડે બધી બરાબર ઓખવી કાઢીને પછી હેડેની બેઠક કાપીને કાઢી નાખી ગાંજરને ઉભાં બે ફાડ્યાંમાં કાપવાં અને તેની વચમાંના લીસા અથવા પીળો ભાગ હોય તે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ખમણીથી ખમણવું. તે પછી તોળીને તે એક શરમાં સવા શરને હિસાબે સોળ શાકરીયા ખાંડ લઘ સોળ તપેલીમાં નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ એક તાળું છડું ભચડીને બરાબર મેળવી પતળો શીરા કરીને પછી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી ગાંજરને ઘોઘને પાણી વગર અંદર નાખી ભેળીને ધીમે બળતે ઢંધાડું મુકવું અને અવારનવાર અમચ ફેરવી મુરખ્યો તૈયાર થઈ સેજ દીળો જેવો હોય ત્યારેજ ઉતારવો, ઘણું ટાઇટ કરવો નહીં. પછી પોણું તોળો છુદેલી એળચી બચકળ ભેળવું. તાજાં ગાંજરને પાંચ છ દીવસ રાખ્યાં હોય તો તે સુકાઈને વજનમાં ઘટે છે માટે તાજાં અને અંદરથી ઘેરા લાલ રંગનાં નીકળે છે તેવાંજ લેવાં, પીળા રંગનાં લેવાં નહીં.

મુરખ્યો ગુસબેરીનો.

છલ્લટાંમાંથી કાઢેલી સોળ પાકી ગુસબેરી કુધ ભરવાના પાકેરાનાં માપથી ભરેલી ત્રણ પાથેર અને તોળેલી રૂપ તોળા લેવી અને તેને સોળ ઘોવી. પછી સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવાં એક તદનજ આખાં અનેમલનાં બાસણમાં એક શર સોળ પહેલાં નંબરની ખાંડનો ઘણું ટાઇટ શીરા કરીને તેમાં ગુસબેરી નાખી લાકડાંના મોટા અમચાથી ભેળીને ધીમે આંચે ઢંધાડું રાખવું અને ગુસબેરી ભામે નહીં તેમ અવારનવાર ફેરવી અને શીરા ઘાડે જેવો થાયને ઉતારવો.

મુરખ્યો ચીલડાંના કટકાનો.

માઠાં પાકાં દલદાર પણ તદન કઠણ ચીલડાંની છાલ છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખ્યાં અને ઉપર મુરખ્યો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલા છાપેલા છે તેમાં કુમળાં કોહોળાંનો કટકાનો ખનાવવાનો છે તેમ આગ્રે ચીલડાંના કટકા કાપી ચોખા દધ તેમજ શીરો કરીને તેજ રીતે એ શીરા સાથેનો અથવા સુકો મુરખ્યો ખનાવવો. એ મુરખ્યો સારો લાગે છે પણ એક બે દીવસજ રહે છે.

મુરખ્યો તરબુચની છાલનો કટકાનો.

આંદરથી શીકા લાલ રંગના ગરનાં તરબુચ નીકળે છે તેની છાલ કઠણ હોય છે અને બરાબર પાકેલાં અને આંદરથી મજબૂતાં રવાદાર પેરા લાલ રંગના ગરનાં પાકટ તરબુચની છાલ નરમ હોય છે માટે એ બેમાંની જે એક જાતનું તરબુચ હોય તેની આંદરનો લાલ ગર કાપીને કાઢી નાખવો અને છાલ સાથે વળગેલા ગર રહેવા દધ એ છાલના સમયોરસ ચાર ઇંચના કટકા કાપીને પછી ઉપરની લીલી છાલ છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી કટકાને બધી તરફથી ચોખા દેવા અને કુમળાં તરબુચની છાલના એ એક શેર કટકાએ એક શેરને હીસાએ અને પાકેલાં પાકટ તરબુચની છાલના એક શેર કટકાએ અડધા શેરને નવટાંકને હીસાએ સોજી ખાંડ બેલી અને આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલા છાપેલા છે તેમાં પાકટ કોહોળાંનો કરવા લખેલું છે તેજ રીતે પણ એ તરબુચની તાજી છાલનો શીરા સાથેનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરખ્યો ખનાવવો. ગમે તો એ મુરખ્યો તૈયાર થવા આવે ત્યારે મુરખ્યાના કટકાને ચમચથી તપેલાંની બોરડુપર મુકીને પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડું રાજબંદી સીરખ અથવા થોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ શીરામાં ભળીને પછી કટકા લાગે નહીં તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં ભળવીને પછી મુરખ્યો તૈયાર કરવો.

મુરખ્યો દીલ્હોનો ખનાવવાની રીત.

તદનજ પાકટ બુરાં કોહોળાંની ત્રણેક ઇંચ જેટલી ઉંચી ચીર કાપી છોલીને વચમાંના ખીયાં સાથેનો ગર તેની ઉપર સેનખી

વળગેલા રહે નહી તેમ બધા બરાબર કાપીને કાઢી નાખી બાકીની
 જે ચીર રહે તેને ઘાતાં સફેદ કપડાંને પાણીથી ભીનવીને સોજાં
 પાટીયાંની ઉપર પાંચરીને તેની ઉપર મુકી ખાવાના રૂપાંના યા સોજા
 ધાણના કાંઠાવડે ઘણા ઉંડા અને અકેકની અથોઅથ બધી
 બેરડુપર ચોખા લઈને તેના દોઢ ઘંચ પોહોળા કટકા કાપવા અને
 કલકલાણી તપેલીમાં એ કટકા કુબે તેટલાં પાણી સાથે ઠાંકીને
 ચુલે બળતે મુકવું અને એ ત્રણ જોશ આપી કટકા સેજ પોચા
 થાયને ઉતારવું, નરમ કરવું નહી. પછી કટકાને સાફ પોચાં અથવા
 ચાળણીમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને કટકાને બેઉ હાથની
 હથેલીવડે દાબીને માહેલું બધું પાણી બરાબર નીચવી કાઢીને પછી
 તોળવું અને તે ચાર થેઃ થાય તો ઘણી સોજા પહેલાં નંબરની
 શા કરીયા પાંચ થેઃ ખાંડને તદન કલક બરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં
 ત્રણ થેઃ થેઃ ઠંડું પાણી રેડી માહે સોજાં દુધ અડધા પાથેર નાખીને ચુલે
 બળતાં ઉપર મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી અંદર કલક બરેલી ચમચ
 ફેરવ્યા કરવી અને તે પછી એ જોશ આવેને બીજાં અડધા
 પાથેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળાને તે રેડવું અને ઉપર મેલ
 આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી શીરો નીતરો થાયને એક
 તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું ઘાણું કપડું ઓળાનીકાની ઢીળું
 દારીથી બાંધી લઈને તેમાંથી શીરો ગાળાને પછી એ શીરો તથા
 કોહોળાંના કટકાથી ચોક્કું ભરાય તેટલાં એક તદનજ કલક બરેલાં
 ઉંડાં તપેલાંમાં શીરો રેડી બળતે મુકવું અને સેજ આસવાળો
 શીરો થાયને તેમાં પેલા બાકીને નીચવેલા કોહોળાંના કટકા નાખી
 બળતે ઉંધાડું રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચથી
 તળે ઉપર કરવું અને અંદર શીશુ આવવા માડે અને શીરાને ચમટીમાં
 દાખીને ઉંધાડ્યા પછી શીરો સફેદ થાયને ઉતારી તદન કલક બરેલા
 ખુનચા યા કોડીનાં મોટાં ફલ્લેતદીશમાં કાંઠાવડે અકેક કટકો ઉંચકીને
 શીરા વગર છુટો છુટો મુકીને તપેલાંમાંનો શીરો કાઢી નાખવો. બીજે
 દીને બીજા પાંચ થેઃ ખાંડનો ઉપલીજ રીતે શીરો કરવા મુકવો અને
 શીરાને ચમચપર જરા લઈને પાછો રેડતાં માહેથી તાર નીકળે ત્યારે
 તેમાં વુતં મુરખાના કટકા નાખીને બળતેજ રાખી ભાગે નહી
 તેમ સંભાળથી કોષવાર ફેરવવું અને શીરો બનાવવાની
 રીતમાં લખ્યા મુજબનો પોચી મોળી થાય તેટલો બધો ધારો

શીરો થાયને લાંબુનું એસેન્સ બે ચમચી અને ગોલાબનું હોય
તો તે અડધી ચમચી શીરામાં મેળવીને પછી મુરખ્યાના કટકા
ભાગે નહીં તેમ ચમચથી મેળવ્યા કરીને પછી પાણું સેજ ઇંગારે
તપેલીને ઝુકી ફેલેતવીશમાં અથવા મોટા ખુનચામાં ઘાણું સફેદ
કપડું પાંચરી તપેલીમાંથી ખાવાના કાંટાવડે મુરખ્યાનો અકેક
કટકો ઉંચકી તેમાંથી શીરો ટપકે તે બધો નીકળી જાય પછી
કપડાં ઉપર છુટા છુટા કટકા મુકવા. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જલદી
બંધાઇ જાય છે માટે બે ત્રણ માણસે જલદી જલદી એ રીતે
કટકાને કાઢી લેવા. ત્રણ ચાર કલાક એ મુકેલા કટકાને ઉંઘાડા
રાખ્યા પછી બરાબર સુકાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કપડાં
ઉપરથી કટકાને ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને બીજે દીને બરાબર
સુકાયને મુરખ્યો ભરવો એ મુરખ્યો તદ્દન સફેદ અને સુકો થાય
છે અને મજબૂતનો ભાગે છે. ઉપલા સામાનનો મુરખ્યો ચાર રતલ
થાય છે. એ મુરખ્યો શીરા સાથેનો પોચો કરવો હોય તો કોહોળાંના
સમચોરસ ચાર ઇંચ કટકા કાપી ઉપલીજ રીતે ચોખા દધને પછી
તેને બાફવા. પછી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપર લખ્યા કરતાં સેજ
પતળો શીરો કરી પહેલે દીને તેજ રીતે મુરખ્યો બનાવીને શીરા
સાથેજ કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ભરી મુકવો અને બીજે દીને હઢી
શેર ખાંડનો એમજ શીરો બનાવી તેમાં ગદ ડાલના મુરખ્યાનો
શીરો તથા અડધા પાથેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળાને એ બધું
તપેલાંમાં રેડી પહેલે દીને ઠાંધા હતો તેટલાજ માસનો શીરો કરી
કોડીનાં વાસણમાં રેડીને વુર્ત તેમાં મુરખ્યાના કટકા નાખી કપડાં
ઢાંકીને રહેવા દેવું. વળી ત્રીજે દીને પાછો હઢી શેર ખાંડનો એજ
રીતે શીરો બનાવી તેમાં મુરખ્યામાંનો શીરો રેડી અડધા પાથેર
દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળાને તે રેડી ચુલે મુકી એલ આવે તે
કાઢ્યા કરીને પછી માહે મુરખ્યાના કટકા નાખી બળને રાખવું અને
મુરખ્યો બરાબર તૈયાર થાયને ચમચની ઉપર જરા શીરો લઇ તેનું
ઠીપું રેડવું અને તે ઠીપું ઘટ થઇને ચમચની ઉપરથી પડે
તેટલો બધો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ઠંડો થાયને શીરા સાથેજ
મુરખ્યો ભરવો એ મુરખ્યાના કટકા કઠણ કરવા હોય તો એક શેર
સુકા કળીચુતામાં છ શેરને હીસાએ ઠંડું પાણી રેડવું અને યુનો
ગરમ થાય છે પછી તે ઠંડો પડેને બરાબર કરવા દધને ઉપરનું

નીતરૂં પાણી નીપારી લેવું અને ચોખ્ખા દોધલા કોહોળાંના કટકાને બાકી નીચવીને એ ચુનાનાં પાણીમાં એ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી કાઢી ઘાંધીને પછી શીરા સાથેનો પોચો મુરખ્યો ઉપર લખ્યો છે તેજ રીતે એનો મુરખ્યો બનાવવો. તદ્દન પાકટ મોટાં દલદાર દોધીનો સુકો મુરખ્યો પણ ઉપર કોહોળાંનો લખ્યો છે તેજ રીતે બનાવવો, પણ એ મુરખ્યો કોહોળાંના જેવો સફેદ થતો નથી. દોધીનો શીરા સાથેનો પોચો અમથો અથવા ચુનાનાં પાણીમાં કટકાને બીનવીને મુરખ્યો કઠણ પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો.

દોધીથી સેરડીનો મુરખ્યો આવે છે અને તેને તેઓ ગખાકા મુરખ્યા કહે છે તેનાજ જેવો ટેસ્ટ, રંગ તેમજ દેખાવમાં અને વળી આધામાં પણ તેનાજ જેવો મજાહનો કકરો. મુરખ્યો બનાવવો હોય તો ઘણાં જાદાં અને મોટાં ડીચકાંવાળાં તદ્દનજ પાકટ દોધીની બરાબર બધી જાદી છાલ છાલવી. છાલનો સેજખી ભાગ રાખવો નહીં. પછી તેનું ડીચકું જુદું કાઢવું અને બાકીનાં દોધીના મોટા કટકા કાપી અદરનો બધો ગર તથા ખીયાં કાઢીયા પછી સવા ઇંચ બ્યાસના અને દોઢ ઇંચ લાંબા ગંદરીના કટકા હોય તેમ પત્રાના નળાથી બધા કટકા કાપવા. પછી ઉપર ચુનાનાં પાણીમાં નાખીને શીરા સાથેનો કઠણ મુરખ્યો બનાવવો લખ્યું છે તેમ આએ ગંદરી જેવા કટકાનો શીરાવાળોજ મુરખ્યો બનાવવો. તરેહવાર નકશીના મોટાં નાનાં ટીનનાં ગોળ કઠરવડે એ દોધીમાંથી અડધી યા પોણી ઇંચ જેટલા જાદા કટકા કાપીને તેનો પણ એજ રીતે શીરા સાથેનો કઠણ મુરખ્યો બનાવ્યો હોય તો તે જોવામાં ઘણો મજાહનો લાગે છે. પણ દોધીનો એ કઠણ મુરખ્યો ઘણાજ શીકા લાલ રંગનો થાય છે માટે એ નકશીના કટકાનો મુરખ્યો ધીમું બળતું રાખીને બનાવ્યો હોય તો તે શીરા સાથેના ચવચવના ચીનાઈ મુરખ્યામાં નીતરા લાલ રંગના નકશીના કટકા આવેછે તેવાજ જોવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં પણ લાગે છે.

મુરખ્યો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે પણ તદ્દન પાકટ દોધી લખીને તેજ રીતે કટકા કાપીને તોળવા, ૫ કોહોળાં કરતાં દોધીમાં આડ

વધારે જોઇયે છે તેટલા માટે એ એક શેર કટકાએ સવાશેરને હીસાએ ખાંડ સેવી અને કુમળું દાધી હોય તો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક ખાંડ સેવી જોઇયે. કારણ કોહોળું ગમે તેટલું પાકટ હોયછે તોય દાધી કરતાં તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોય છે. માટે આએ લખ્યા મુજબની ખાંડ લઇને એનો કોહોળાંનીકાની કટકાનો મુરખ્યો કરવો. દાધીનો ખમણેલો મુરખ્યો પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો અને એ બેઉ મુરખ્યો લાલ કરવો હોય તો તેમાં લખ્યા મુજબ એના શીરામાં પણ બાળેલી ખાંડનો રંગ ભળાને પછી બનાવવો. ઝીણા કટકાનો દાધીનો મુરખ્યો પણ કોહોળાંનો બનાવવા લખેલું છે તેજ રીતે બનાવવો. દાધીનો મુરખ્યો ખાદ્ય ગોસ્ત અથવા ખારી મરઘીમાં નાખવા માટે બનાવવો હોય તો એજ કોહોળાંના મુરખ્યામાં તે મુરખ્યો બનાવવા લખ્યું છે તેમજ પણ કોહોળાંના કટકાને બદલે તેટલાજ કાપેલા દાધીના કટકાનો તેજ રીતે મુરખ્યો બનાવીને તેમજ ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીમાં નાખવો.

મુરખ્યો નાસપતીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જોલી નાસપતીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકાં અને પાકટ પણ બધાં મોટાં નાસપતી સેવાં અને તેની ઉપરની બધી લાલ ધણી પતળી છોલીને ડીઝકાં રહેવાં કેવં અને છેક અંદરના ભાગ સુધી લાગે પણ ભાજીને ચુંચાય નહીં તેમ ખાવાના કાંટાવડે બધા પાથે પાથે ઉંડા ચોખ્ખા દેવા, તે પછી તેને તોળાને એક શેર નાસપતીએ જે શેરને હીસાએ મોટા દાણાની ધણી સોજી લાલ શાકરીયા ખાંડ સેવી. ત્યાર બાદ આએજ ચોપડીમાં મુરખ્યો સપરચનનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કળાયુનાનું પાણી કરી નાસપતી કુણે તેટલું લઇ તેને કોડીનાં યા તંદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં રેડીને તેમાં નાસપતીને સાડાત્રણથી અંદર કલાક સુધી ભીનવી રાખવાં. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ખાંડનો આસ વગરનો પતળો શીરો કઢી કલમ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળીને આએ ચોપડીમાં રંજ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવી ખપતો ખપતો માહે ભળાને શીરો ધેરા લાલ રંગનો કરવો. તેટલાં નાસપતી ભીનવ્યાને બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢીને ઠંડાં પાણીથી સોજાં થોડાં નાસપતી ભાગે નહીં તેમ અંદર પાણી હોય તે

સંભાળથી બેઠ હથેલીથી દાખીને કાઢી નાખવું અને શીરાની તપેલીને ચુલે મેલી કકરા પાડીને પછી બળતું ઘણું ધીમું રાખી તેમાં નાસપતી મુકીને ઉઘાડું રાખવું અને અવારનવાર આંધરાંની અમચથી ફેરવ્યા કરી શીરો ઘણું ઘાડો થઇને અંદર પીળા રંગનું શીણ આવે અને મુરખો મળહનો લાલ થયો હોય તો ઉતારવું. પણ જો લાલ થયો નહી હોય તોજ પછી અંદરથી બધાં નાસપતીને કાઢી લઇ શીરો આસવાળો થાય તેટલું ઘણું કકરા પડવું પાણી માહે થોડું ભેળીને પછી માહે પાછાં નાસપતી મુકવાં અને ઉપર મુજબ તૈયાર થઇને પાછું શીણ આવીને ઉભાવા માટે પછી ઉતારીને ઉપર ઘોડું સફેદ ઝીણું કપડું બાંધી તદ્દન ઠંડું થાયને સપરચનના મુરખામાં લખ્યા મુજબ એને બરણીમાં ભરવો, પણ એ ફળમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી પાંચ છ હીવસમાં અંદર પાણી છુટીને શીરો પતળો થાય તો પછી એમજ રાખી મુકતાં અંદર કુગ ચઢીને મુરખો ખીગડી જાય છે. તેટલા માટે જો પાંચ છ દાહડા થાય ત્યારે મુરખાની ઉપર શાકર બંધાવાને બદલે એ મુજબ થાય તો પછી ઉપર મુજબનાં સોજાં તપેલાંમાં શીરા સાથેજ મુરખો નાખીને પાછું પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર નાસપતી ફેરવ્યા કરવાં અને અંદર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી ઉપર મુજબ શીણ આવીને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ઠંડો પડેને કાઢીનાં અથવા તદ્દનજ આખાં એનેમલ્લતં મોટાં છાલકાં વાસણમાં શીરા સાથેજ મુરખો ભરીને ઢાંકી રાખવો. થોડા દાહડામાં અંદરનો શીરો બંધાઇને મુરખાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડના જેવું પડ બંધાશે, પછી શીરા સાથ વળગી ગયલાં હોવાથી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં નાસપતીને છુટાં અળગાં કરીને કાઢી લઇ કલક ભરેલી મોટી ચાળણીમાં બધાં પાશે પાશે ઉભાં મુકવાં અને અંદર શીરો હોય તે બધો ટપકીને નીકળી જાય પછી ઉંચકીને તેનાં તળીયાંમાં શીરો વળગેલો હોય તેને ઘોતાં નરમ સફેદ કપડાંવડે ગુછી નાખી મુકાં કરીને પછી શીરા વગર એમજ સોજી બરણીમાં ભરવાં. ખાંડની બનાવતમાં કાંઇ ફેરફાર હોય છે તો પછી કોઇજ વખત મુરખાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડ બંધાવાને બદલે ઘણા ઝીણા ઝીણા શાકરના કટકા બંધાઇ જાય છે અને તે મુરખો ભેવામાં ઘણું સરસ કીસ્તેલાઇજુડ કુટના જેવો લાગે છે. કટકાને,

મુરખ્યો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે નાસપતીને છાલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપીને તેને ઉપર મુજબ ચોખા દધ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવ્યા પછી એજ રીતે એ કટકાને મુરખ્યો બનાવવો. નાસપતીને શીરાનો મુરખ્યો ઝાઝા દાહડા રહેતો નથી, ખાટો થઈ જાય છે. મુંબઈમાં આગસ્ટ તથા સપ્ટેમ્બર માસમાં નાસપતી મળે છે, પણ મોસમની શુરૂઆતમાં કુમળાં લીલી છાલનાં આવે છે અને આપેરીએ તદન પાકટ અને ઘેરા પીળા રંગની છાલનાં આવે છે.

મુરખ્યો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજા એક શેર પટેટાને છાલી તેનાં જરા જાદ વેદર કાપીને પછી તેની સળા કાપવી, પછી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યાં, એક સાફ તપેલીમાં એક શેર સોજા ખાંડ નાખી એક તાજાં ઇંડાંને ઘાઈને કોટળાં સાથેજ ભચડીને ખાંડમાં મેળવી દોઢ પાશેર પાણી રેડીને બળતે મુંકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી થોડી વાર ઠાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલનો પોપડો ધાય તેને અંદર દોહવાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળાને શીરામાં સળા ભેળી તપેલીને ઇંગારે ઉંઘાડી મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને થોડાં શીરા સાથેનો મુરખ્યો ધાયને ઉતારવો, સુકો કરવો નહી વધારે મુરખ્યો કરવો હોય તો શીરા જરા ઘાડો કરવો અને પહેલે ધીમી આંચે થોડો વખત રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવો. એ મુરખ્યો મજાહનો નીતરો અને કલકતાનો આરેંજનો મુરખ્યો આવે છે જેવા પીળા રંગનો ધાય છે, પણ લાલ મુરખ્યો પસંદ હોય તો મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભેળા ફીકો લાલ કરીને પછી મુરખ્યો બનાવવો. પણ ઘણો રંગ નાખીને શીરા ઘેરો કરવો નહી. કારણ મુરખ્યો તૈયાર થાય તેટલાં શીરા બળાને લાલ ધાય છે.

મુરખ્યો પપાંઉનો.

ઘણાંજ સેજ પાકપર ચઢેલાં એટલે અંદરથી લગભગ સફેદ જેવાંજ નીકળે તેવાં પણ મજાહનાં દલદાર જાદાં પપાંઉને છાલી ખીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને ત્રણ ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને તે એક શેરમાં પોણો શેરને નવટાંકને હીસાએ સોજા પહેલાં નંબરની

શાકરીયા ખાંડ લઈ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવી કલ્પ ભરેલી તપેલીમાં નામી પપાંઉના કટકાને ઘોષ્ટને તેમાં નાખી ધીમે બળને ઉંઘાડું મુકવું અને એક ભાગ જેટલો શીરો બળાને બે ભાગ જેટલો રહે ત્યારે ઇંગારે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવવા અને ખાંડ બંધાય તેવો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી કટકાને કાઢીને ફેલ્તદીશમાં યા મોટી રકાખીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઠંડો થાયને કાઢવો. એ મુરખ્યો બે ત્રણ દિવસજ રહેશે.

મુરખ્યો પપેનાસની છાલનો સુકો.

તદનજ પાકટ પપેનાસની છાલની ઉપરનો પીળો ભાગ પતળો છાલને કાઢી નાખવો અને અંદરની ઘોરડુપર વળગેલી આમડીને પણ કાઢી નાખી વચમાંની ગોલાખી રંગની ગરના જેવી પોચી છાલના એક યા બે ઇંચ જેટલા ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ઠા તોળાને હીસાપે નીમક પીગળાવી ખપ જેટલું એ પાણી કરીને તેમાં એક દિવસ છાલને ભીનવી રાખી. તે પછી કાઢી સોજી ઘોષ્ટને કાંટાથી ચોખા દહુ બરાબર નીચલીને પછી બીજાં સોજાં ઠંડાં પાણીમાં પંદર વીસ મીનીટ કલ્પ ભરેલાં વાસણમાં બાફવી. પછી છાલને કાઢીને તોળેલી બે શેર થયેલી હોય તો સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડમાં કોંટળાં સુધાંજ એક તાજું ઘડું ભરડીને મેળવી ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે જ્વેશ આપી મેલ છુટો પડેને ઉતારી તદન કલ્પ ભરેલા પાટીયામાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉંઘાડું મુકીને અંદર છાલના કટકા નાખવા અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર કટકા ફેરવવા અને શીરો સુકાધને મુરખ્યો સુકો થવા આવે ત્યારે સેજ ઇંગારે રાખી અંદરથી અકેક કટકાને કાઢીને ફેલ્તદીશમાં અથવા મોટી રકાખીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને છરીથી કટકાને ઉપાડીને ફેરવી બીજાં પડ ઉપર ખાંડ બંધાઈ મુરખ્યો ઠંડો થાયને ભરવો.

મુરખ્યો પાકી કેરીનો ફાડ્યાનો.

પટેલની યા રસની ઘણી મોટી કેરી જેની ડીમકાં તરફની છાલ પીળી થયેલી હોય અને કાખ્યા પછી અંદરની આખી કેરી પાકીને

પીળા થયલી પણ તદનજ કઠણ હોય તેવી લેવી અથવા ઐજ મુજબ અંદરથી પીળા થયલી પણ તદનજ કઠણ ઘણી માટી હાકુસ યા પાયરીની કેરી લેવી અને તેની છાલ બધી બરાબર છોલીને પછી બેઠ બોરકુપરનાં ફાડમાં ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી સરખાં કાપી લઇને ગર સુધાંજ ગોટળાં કાઢી નાખ્યા. પછી ફાડમાંને બેઠ બોરકુપર ખાવાના કાટાંવડે છુટા છુટા ચોખા દવા અને અડધા શર કળાયુનાને ચોડાં ઠંડાં પાણીમાં બીનવી મુકી તે કુબે ત્યારે કકડી ભય છે માટે તેમાં કાચ નાખવો નહી પણ તે પછી તેમાં બીજું સોળું ઠંડું પાણી ત્રણ શર ભજીને રહેવા દેવું અને બધા ચુનો હેઠે ઠરી ભયને ઉપરનું નીતરું પાણી કાઢી લઇ કપડાંથી ગાળીને લપોટેલી સોજ બરણીમાં યા સોજાં માટાં બોલમાં રેડીને તેમાં કેરીનાં ફાડમાં નાખવાં અને તે બરાબર કુબે નહી તો બીજું ચોડું ઠંડું પાણી ઉમેરીને પાંચ છ કલાક ઢાંચી રાખવું. તે પછી ફાડમાં કઠણ થાયને માહેથી કાઢી તોળીને ઐક શર ફાડમાંએ સવા શરને હીસાએ સોજ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને આંમે વીવીધ વાંનીમાં મુરખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડમાંનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે શીરો બનાવી તેજ રીતે આંમે ફાડમાંનો મુરખો બનાવવો.

મુરખો પીયનો.

ધણું માટાં સોજાં પાકાં પણ તદન કઠણ પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાવાળો ભાગ લાલ નીકળે છે તે જાતનાં પીચ લેવાં અને તેની છાલ હાયથી છોલાય તો તેમ નહી તો પછી આંમે વીવીધ વાંનીમાં પીચ; અપ્રકિટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલીને પછી પીચનાં વજન જેટલી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પીચનાં ઉભાં સરખા બધે કટકા કાપી સંભાળથી અંદરના ઠરીયા છુટા કરવા. પછી એ ખાંડ બે ચાર શર થઇ હોય તો તેને કબજ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધા પાથર ઠંડું પાણી રેડી પીચના કટકા તથા ઠરીયાને તેમાં મુકવા અને ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખી પીચનું હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પડ ફેરવી પાછું ઢાંકવું અને બીજું પડ ઐમજ લાલ થાય અને શીરો ઘાડાં થાયને ઉતારી

અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને મુરખાના કટકાને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં પાથરીને મેલી આગે મુરખાનો શીરો જે બીજા શીરાની માફક પતળો રહેતો નથી પણ ઠંડો થતાં જેલી જેવો થાય છે તે ઉપરથી રેડવો. એ મુરખો ઘણો મજાહનો લાગે છે. ટાટમાં પણ એ મુરખો શીરા સાથે નાખવો.

બીજી રીતે મુરખો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબનાં ચાર શેર પીચ લઈને એજ રીતે છાલવાં. પછી મુરખો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘણી સોજા ચાર શેર ખાંડનો જગ ઘાડો શીરો કરી તેમાં છાલેલાં પીચ નાંખી ઢાંકીને ધગધગને ઇંગારે સાત આઠ મીનીટ મુકીને પછી ઉતારી કોડીના વાસણમાં બધું ખાલી કરવું. પછી બીજે દીને, બોલમાંથી કાઢી પાછું તપેલાંમાં નાખીને પચીસેક મીનીટ ઢાંકીને ઇંગારે મુક્યા પછી ઉતારીને બોલમાં એમજ ભરી રાખવું. ત્યાર બાદ ત્રીજે દીને બીજી એવીજ એક શેર ખાંડનો સેજ ટાપટ શીરો કરી તેમાં શીરા સાથેજ બધાં પીચ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું તપેલું મુકવું અને પીચ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફરવી મુરખો બરાબર લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારવો. તપેલીને ઇંગારથી ચારેક આંગળજ દુર રાખવી, તેમ રાખ્યાથી મુરખો લાલ થાય છે, દુર ઇંગાર હોય છે તો તેમ થવું નથી.

ત્રીજી રીતે મુરખો બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનાં પણ કચ્ચાં અને તદન કઠણ ધણાં મોઢાં પણ ઉપર લખ્યા મુજબનાં પીચ લેવાં અને તેની બધી છાલ ધારદાર છરીવડે સફાઈથી ઘણી પતળી છાલીને પછી પીચનાં ઠરીયાને અંદર અથડે જેમ ખાવાના કાંટાવડે અડધી ઇંચને અંતરે બધા ચોખા દેવા અને એ પીચ છ શેર લઈ એટલીજ સોજા સફેદ શાકરીયા ખાંડ લઈ તેને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે સોજું પાણી સવા બે શેર રેડીને તેમાં ખાંડને પીગળાવીને તદન પાચું જેવો નહીં પણ સેજ ચીકાસવાળો પતળો શીરો કરીને તેમાં ચોખા માસીને તૈયાર કીધેલાં પીચ નાખી હેઠે ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગાર રાખી તપેલી ઉઘાડી રાખવી. અડધી શીરો બળવા આવે ત્યારે પીચ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી વારંવાર આંધરાંની ચમચથી

ફરવ્યા કરવાં અને ન્યારે માહે ધણું શીણ થઈને મેલ આપે ત્યારે તેને અમચથી કાઢ્યા કરી શીરે પીને પીચ મળહનાં લાલ થાય. અને શીરે ઘણું ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર નેટનું કપડું બાંધવું અને ઠંડો થવા આવેને શીરા સાથેજ બરણીમાં ભરવો. એ મુરખ્યાનો શીરે બધા સાધારણ મુરખ્યાના જેવો થતો નથી પણ બંધાયા પછી મળહની અળકતા લાલ રંગની જલ્દી હોય તેવો કઠણ થાય છે અને મળહનો લાગે છે.

મુરખ્યો બદામનો.

સોજી મોટી દલદાર નવી ગામડી બદામની ખીજ એક શેર લઈ તેને કકડતાં પાણીમાં નાખી છાલ નીકળે ત્યારે બરાબર છાલવી. પછી ઘોલની ભાજનાં પાદડાં કાઢી નાખીને તેના બદા ડાંડાને તોળાને તે એક પાથેર લઈ કલકવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં બદામ તથા એ ડાંડા નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામમાં ઠંચણી ભોંકાય તેટલી પોચી થાય ત્યારે ઉતારીને માહેથી બદામને કાઢીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવી. જો એ ભાજ નહીં મળે તો પછી બે શેર ઠંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાળું એક તોળો પીગળાવી ગાળીને તેમાં છોલેલી બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામ સેજ પોચી થાયને આંધરાંની અમચથી કાઢી ગરમ પાણીથી ઘોષ્ટને પછી ખીજાં ગરમ પાણીમાં નાખીને પાછી ધણીજ સેજ ઇંગાર ઉપર રાખવી. તે પછી સોજાં ઘોતાં સફેદ કપડાંને બીનચીને પાઠીયાં યા ટેબલની ઉપર પાંચરવી. અને એ બેમાંની જો એક રીતથી બદામને બારી હોય તેને કપડાંની ઉપર મુકવી અને તેનાં બેઉ ફાડ્યાં છુટાં થયલાં હોય તેને એકજ તરફથી છેક હેઠે સુધી ઠંચણી ભોંકી પાથે પાથે ઢંડા ચોખા દેવા અને બદામ આખી હોય તો બેઉ બોરડુપર એમજ ચોખા દેવા. ત્યાર બાદ આખે વીવીધ વાંનીમાં મુરખ્યો દીલ્હીને બનાવવાની રીત દાખેલી છે તેમાં શીરા સાથેના પોચો મુરખ્યો બનાવવા લખેલું છે તેજ રીતે ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરીને એ બદામનો મુરખ્યો પહેલે દીવસે કરવો, પણ ખીજે દીને શીરો કરીને તેમાં નાખવા લખેલું છે તેમ એમાં કરવું નહીં પણ ત્રીજે દીવસે જેમ શીરો બનાવીને મુરખ્યો તૈયાર કરવા તેમાં લખેલું છે તે રીતે એ બદામનો મુરખ્યો ખીજેજ દીને શીરા સાથેના બનાવવો.

મુરખ્યો બનાવવાની રીત.

કોઈ પણ જાતનાં ફળ અથવા તરકારીનો મોટા કટકાનો મુરખ્યો બનાવવો હોય તો ખટાસવાળાં ફળને ફપાંનાં યા લાકડાંના કાંટાથી અને તે નહીજ હોય તો પછી સોજી ધાણનાં યા સોજી સોઢાંના કાંટાથી ચોખ્ખા દેવા. ખીજી મીઠામાં તો કોઈ પણ કાંટા ચાલશે. ચોખ્ખા દર્તા કટકા ચુંધાઈને લાગી જાય તેટલા બધા દેવા નહી, તોય કેરી હોય તેને તો છેક ગોટલાના કોટલાંને બાગે તેમ હંડા ચોખ્ખા દેવા, તેથી શીરો બરાબર પીચે તો ખટાસ ઓછો બાગશે. મુરખ્યામાં હંમેશાં ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની સફેદ મોરીશ્વસ શાકરીયા ખાંડ ભેવી અને તે દસ શેર હોય તો તેને કલ્હ બરેલાં તપેલાંમાં નાખી તાલ્લં બે ઘડાંને ઘોઘાને કોટલાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં પાંચ શેર કંડું પાણી રેડી બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછીજ ચુલે બળતાં ઉપર હંધાડું મુકવું અને માટે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું. તે પછી ઉપર મેલનો પોપડો બંધાશે તેવી સાથે શીરો નીકળી જાય નહી તેમ અમથોજ મેલનો પોપડો આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી એક તદનજ કલ્હ બરેલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંની ઉપર જરા ઘટ સોજાં ઘાતાં ફપડાંને બીનવી નીચવીને જરા લીણું ડોળી ભેવું દોરીથી બાંધી લઈ તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો. તે પછી મુરખ્યો બનાવવા માટે પતળો, સેજ મીકાસવાળો, અથવા ધાડો શીરો સેવા કરી જેમ તેમાં બપેલું હોય તે પ્રમાણે શીરો કરીને એજ તપેલાંમાં મુરખ્યો બનાવવો. પણ વધારે મુરખ્યો બનાવવા માટે વધારે ખાંડ હોય તો તેમાં ઉપર બખુડું છે તે હિસાબે નહી પણ પાણી ઓછું રેડવું, તેમજ વળી જેમ ઓછી ખાંડનો શીરો હોય તેમ આપણી સમજથી ધારી અટકલ રાખીને પાણી તેનાં પ્રમાણમાં વધારે ભેવું. કારણ ઘણું મુરખ્યો તૈયાર થતાં નેટલો વખત બાગે છે તે કરતાં કાંઈ ઘણું ઓછો વખત થોડા મુરખ્યાને બાગતો નથી અને શીરામાં થોડું પાણી હોય તો તે જલદી બળી જઈને મુરખ્યો કાચોજ રહે છે, તેટલા માટે શીરામાં બરાબર હિસાબસરનુંજ પાણી રેડવું જોઈએ. તેટલું છતાં પણ કોઈ વખત મુરખ્યો તૈયાર થવાની જગાઈ શીરો બળીને ટાપટ થઈ જાય છે. માટે જો તેમ થાય તો અંદર કકડવું પાણી ઘટે તેટલું રેડીને

શીરાને પાછો પતળો કરીને પછી મુરખ્યો તૈયાર કરવો. અને કદાચ પાછો એમજ થાય તો ફરી પણ પાછું એમજ પાછી રેડીને શીરાને પતળો કરવો. મુરખ્યા માટેની ચીર અથવા કટકાને શીરામાં અકેકની ઉપર મુકવું નહી, પણ તે જોડાઈ હોય તે બધું અકેકની પાથે પાથે મુકાય તેટલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંમાંજ શીરાને ગાળીને પછી એક કકરો પાડ્યા પછી માહે ચીર યા કટકા નાખવા. મુરખ્યાના મોટા ધાંતનું ઘણું મોટું તપેલું હોય તો તે કાંઈ ચુલા ઉપર મુકી શકાય નહી માટે તેને બધે ફરતો એક સરખો તાપ લાગવા સાફ હોંઠે ભાંપની ઉપર કઠરેલના સરખી ઉંચાઈના મોટા ચાર કટકાને અથવા સંભાળથી મોટી છંટો ગોઠવીને મુકી અંદર રાખ પાંચરી ચુલો માડીને તેમાં બળતું કરવું, પણ બુલમાં પથરો ચુલો કરવો નહી, ધ્રુણ તાપ લાગાથી પથર ફાટી જઈને ઉડે છે. ચુલામાં હમેશ બધે એક સરખો તાપ લાગે તેમ બળતું રાખવું, તો પણ વચમાંનો મુરખ્યો લાલ થતો જણાય અને ઘોરદુપરનો સફેદ રહેતો હોય તો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ચીર યા કટકાને સરખા ઉંચકીને વચમાંના ઘોરદુપર અને ઘોરદુના વચમાં મુકવા, તેમજ પડ પણ સંભાળથી એજ રીતે ફરવું, પણ અકેકની ઉપર નહી પણ પાંચરીને પાથે પાથેજ મુકવા. કોઈ મુરખ્યો બનાવતી વખત ઢાંકણ ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ તેને ઢાંકવું. પણ હમેશ ઘણો ખરો બદો બનાવવા મુક્યા પછી તેને ઢાંકણ ઢાંકવું નહી પણ તપેલું ઉંચાઈજ રાખવું. કાંકે તેમ ઢાંકવાથી ઢાંકણપરનો બાફ અંદર પડ્યા કરે છે. મુરખ્યાનો ઘણો મોટો ધાંત હોય તો તે વધુ વખત ચુલે રહેતાં પોતાની મેથેજ લાલ થાય છે. તો પણ ગમે તો તેમાં બનાવતી વેળા થોડા તજજા મોટા કટકા નાખી મુરખ્યો રતાસ પકડેને તજ કાઢી નાખવી. પણ ખીજે કોઈખી મુરખ્યો થોડો હોય અને તેને લાલ કરવો હોય તો આખી વીવીધ વાંતીમાં રંગ બાળેની ખાંડનો છાપેલા છે તેવા થોડા બનાવીને જે ચીજને મુરખ્યો બનાવવો હોય તેને શીસમાં નાખવા પહેલાં એક કકરો પાડ્યા પછી તેમાં એ રંગ લખેલું હોય તેટલો ભેળાને પછી માહે પેલી બનાવવાની ચીજ નાખીને મુરખ્યો કરવો. પણ મુરખ્યો તૈયાર થવા આવે તોજ લાલ થાય નહી તો પછી ખીજે થોડો એ ખાંડનો રંગ ભેળાને આપણી મરજી મુજબ મુરખ્યો લાલ કરવો. મુરખ્યો બનાવવા

મુકયા પછી અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું જરા ધીમું કરવું અને ઉપર લખ્યું છે તેમ વચમાંનો ઘોરદુપર અને ઘોરદુનો વચમાં ફેરબદલ કરીને બધો એક સરખા રંગનો કરવો. પણ મુરખ્યાને હેઠેથી વચમાં વધારે તાપ લાગેછે માટે તૈયાર થવા આવેને ચુલાની આંદર વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો, તેથી ડાજથે નહીં કેરી અથવા એવીજ બીજી કોઈ ચીજનો મુરખ્યો લાંબો વખત રાખવો હોય તો તૈયાર થાય પછી શીરો ટાપટ કરીને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડો થાયને બીજે દિને કાઢીને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધી લેવું અથવા બરણીમાં ભર્યા પછી ચપટ ઢાંક્યા બાદ જ્યાં કોરાં સફેદ કાગળના ગોળ કટકા કાપી ઝાડીમાં બીનવીને ઉપર તે મુકીને પછી તેની ઉપર બીજું મોટું કોરું કાગળ એવડું મેલ્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. તદન સુકો મુરખ્યો બનાવવો હોય તો શીરા સાથનો મુરખ્યો તૈયાર થાય પછી આંદરથી બે ભાગ જેટલો યા અડધો શીરો કાઢવો અને માહે એક ભાગ યા અડધો શીરો રાખીને ઘણા નહીં પણ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી કટકા ભાગે યા ડાજે નહીં તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર ફેરવવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવું નહીં. કારણ ઉતાર્યાથી મુરખ્યો કાઢતાં કાઢતાંજ ઠંડો થઈને તપેલાંમાં વળગી જાય છે અને ગરમ હોય તો ઝટ બરાબર નીકળી શકે છે. તેટલા માટે ગરમ રાખવા સાફ ઘણા સેજ ઇંગારે તપેલું રહેવા દેવું અને આંધરાંની ચમચથી જલદી જલદી માહેથી અકેક કટકો કાઢી શીરો નીપારીને કાઢી નાખીને પછી મોટાં કોડીનાં ફેલેતદીશમાં અથવા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં છુટો છુટો મુકવો અને ઉપરનાં પડની ઉપર ખાંડ બંધાયને તવાયા યા છરીથી કટકા ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને સુકો ને ઠંડો થાયને મુરખ્યો ભરવો. જુરાં કોહોળાંનો અથવા દોધીનો શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરખ્યો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. પણ એ મુરખ્યો કાંઈ કેરીના મુરખ્યાની કાની લાંબો વખત રહેતો નથી અને ગરમીની કલુમાં તો શીરાનો મુરખ્યો થોડા દિવસમાંજ ખાટો થઈ જાય છે. બીજો કોઈ પણ જાતનો મુરખ્યો ઘણો ખરો ઉપલીજ રીતે શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો. પણ કેરીનો મુરખ્યો સુકો થઈ શકતો નથી માટે તેનો તો શીરા સાથનોજ બનાવવો. પણ બધા મુરખ્યામાં

હું મેથ મોરીયસ આંડ વાપરવી જોઈએ. કારણ તેમાં મીઠાસ વધારે હોય છે અને તે સોજી પણ રહે છે. પણ જાત તથા ખીજાં મુલકોની આંડ એટલા મીઠાસવાળા હોતી નથી માટે તે લેવી પડે તો જે મુરખો ખનાવા માટે તેમાં લખેલું હોય તેના કરતાં એ આંડ થોડી વધારે લેવી જોઈએ. તેમજ વળી લાલ ખાંડનાં શીરામાંથી મેલ ધણું નીકળી જાય છે તેટલા માટે તેવી આંડ પણ લેવી જોઈએ નહીં. પણ વળી પહેલાં નંબરની સોજી સફેદ આંડ કરતાં પણ તદ્દનજ સોજી લાલ ખાંડમાં મીઠાસ પણ વધારે હોય છે અને તેનો મુરખો એ લાલ ખાંડને લીધે રંગ વગર એમજ રતાસ પકડે છે.

મુરખો ઝંગલોરનાં વેંગણાંનો.

લાંબાં ડીમકાવાળાં ધણાં મોટા પેર હોય તેવા ઘાટની લીલા રંગની એક જાતની તરકારી વેળાની ઉપર ઝંગલોરમાં થાય છે અને તેની ઉપર છુટા છુટા ઝીણા કઠણ કાંટા હોય છે અને એને કાખ્યાથી અંદરથી લાંબી ખીજ નીકળે છે, પણ ધણુંજ પાકટ થાય છે ત્યારે કોટળાંમાં ગોટળા થાય છે. એને ઝંગલોરનાં વેંગણાં કહે છે. એ વેંગણાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી માહેથી ખીજ કાઢી નાખીને ચીરના બંધે કટકા કાપી તેને ખાવાના કાંટાથી ધણું પાથે પાથે ઉંડા ચોખા દેવા, પછી તોળીને ડાંડાં પાણીમાં નાખવા અને એ એક શેર કટકાએ સવા શેરને હીસાએ આંડ લઈ તેનો મુરખો ખનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ ધણું પતળો શીરો કરી સોજી તપેલીમાં રેડીને તેમાં વેંગણાંના કટકા નાખી તપેલીને મુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડી મુકવી અને જે જોશ આવેને ઇંગારે રાખી અવારનવાર કટકા ફેરવ્યા કરવા અને શીરો ધણું ઘાડો થાય ને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરી એમજ ઇંગારે રાખવું અને પાછો શીરો ઘાડો થાય ને પાછું ફરી એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડીને પછી મુરખો ખનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથેનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરખો તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરખો કરવો. હોય તો વેંગણાંને છોલીને ખમણવાં અને પાકટ હોય તો ખમણેલાં એક શેર વેંગણાંએ એક શેર આંડ અને કુમળાં હોય તો પાણી શેર સોજી આંડ લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરખો કોહોળાંનો કટકાનો

તથા ખમણેસા છાપેસા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એના મુરખ્યો બનાવવા. એ તરકારીનું નામ વેંગણું કહે છે પણ અંદરથી ઘણું ખર્ચ દોધીને મળવું નીકળે છે. અને એમાં ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવ્યાથી તેનો ટેસ્ટ દોધીના જેવોજ લાગે છે.

મુરખ્યા બેલકુંટનો.

બેલકુંટ ઘણાં મોટાં અને લાંબા ધાટનાં તેમજ ખીજાં ગોળ ઘણાં મોટાં એમ બે આકારનાં આવે છે. તેમાં મોટાં પાકટ બેલકુંટ લેવાં અને તેને છરીથી છોલી શકાય તો બધી જાદી છાલ બરાબર છોલવી અને નહીં છોલાય તો પછી છરાવડે ઉપરનું કોટણું ભાંજી કાઢી નક્કી કરવી બધી એક સરખી અડધી ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ આડી કાપવી અને ચુંથાકને ભાગી જાય નહીં તેમ સંભાળથી તેની અંદરનાં બધાં ખીયાંને બેઉ પડ તરફથી કઠણ સળી વડે કાઢી નાખીને પછી ફરતી કીનારી તથા બેઉ પડ ઉપર સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર ચોખા દહી કાતરીઓને સોજી ઘાકને પછી તોળવી અને તે એક શેરે દોઢ શેરને હીસાએ સોજી શાકરીયા ખાંડ લઈ તેનો મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યાં 'મુજબ સેજ પતળો શીરો કરી તદન કલ્પ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળાને એક કકરો પાડ્યા પછી તેમાં બધી કાતરીઓ નાખી ચુપે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને અવારનવાર કાતરીઓ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ફેરવ્યા કરી શીરો સુકાકને ખાંડ બંધાય તેવા થાયને સેજ ઇંગાર ઉપર રાખી અંદરથી કાતરીઓને કાઢીને મોટાં ફેલ્તદીશમાં છુટી છુટી મુકવી અને મુરખ્યો સુકાય પછી ઘણી બારીક સફેદ શાકરીયા ખાંડને હાથવડે મુરખ્યાની કાતરીઓ ઉપર પુરતી વળગાવી ઠંડો થાયને ભરવો. એ મુરખ્યો ચાલુ ઝાડો બંધ કરવા માટે તેમજ મરડામાં દવા તરીકે ખવાડે છે અને લાંબે વખત સુધી રહી શકે છે.

મુરખ્યો માલુંગાંનો.

સોજાં મોટાં પીળા છાલનાં પાકટ માલુંગાંની ઉપરથી પતળા બારીક છાલ છોલી ઉભા ચાર કટકા કાપી અંદરનો ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખીને ખાવાના કાંટાવડે તદન પાથે પાથે બધી બોરડુપર

ઉંડા ચોખા દવા અને એ કુખે તેટલી છાસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં
એક દાહડો ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને જુની છાસ કાઢી
નાખી બીજી નવી નાખીને એમજ રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને કાઢી
ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘાઘ નરમ બાશીને માલુંગાંના કટકાને નીચવવા.
છાસ નહી હોય તો પછી એક શર ઠંડાં પાણીમાં બે તોળાને હીસાવે
નીમક પીગળાવી કોડીનાં વાસણમાં એક દીવસ એમાં ભીનવી
રાખ્યા પછી નીમકનું પાણી બદલી ત્રીજે દીને ઘાઘને ઉપર મુજબ
બાકવું. અને એ એક શરમાં સોજી પહેલાં નંબરની
શાકરીયા ખાંડ એ શરને હીસાવે લઘ તેનો મુરખ્યો
બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો કરી તદનજ કલ્ધ
ભરેલા મોટા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં માલુંગાંના કટકા નાખી
મુરખ્યો બનાવવા મુકવો અને શીરો ઘાડો થાયને માહે કકડવું
પાણી રેડી શીરો જરા પતળો કરી પાછો શીરો ઘાડો થાય ત્યારે
પાછું એકવાર કકડવું પાણી રેડી છેલ્લે મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં
લખ્યા મુજબ શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરખ્યો બનાવવો. બીજી
રીતે એ મુરખ્યો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ માલુંગાંના કટકાને
બાશીને નીચવ્યા પછી ચાર ચાર ઇંચના કટકા કાપી તે ચાર શર
થાય તો તેમાં પાંચ શર ખાંડ લઘને તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરી
તદન કલ્ધ ભરેલાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં ગાળી એક કકરો
પાડીને પછી તેમાં માલુંગાંના કટકા નાખી ધીમે બળને ઉંધાડું
મુકવું અને શીરો ઘાડો થાયને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધું
ભરવું. પછી બીજે દીને બીજી હઠી શર ખાંડનો શીરો કરીને
મુરખ્યામાંનો શીરો કાઢીને તે પછી રેડી ચુલ ધીમે બળને મુકવું અને
શીરો જરા ઘાડો થાયને મુરખ્યાના કટકાની ઉપર ગરમ ગરમ રેડીને
એમજ રાખવું, પાછું ચુલે મુકવું નહી. પછી ત્રીજે દીને બીજી હઠી
શર ખાંડનો શીરો કરી મુરખ્યામાંના શીરાને તેમાં રેડી એક ભેથ
આવેને માહે મુરખ્યાના કટકા નાખી ધીમે બળને શીરા સાથનો
મુખ્યો બનાવવો. સુકો મુરખ્યો કરવો હોય તો ત્રીજે દીને
મુરખ્યાને બનાવવા મુક્યા પછી શીરો ઘણી ઘાડો થાય ત્યારે
તેમાંથી અડધા શીરાને કાઢી લઘને પછી બળને રાખવું અને ડાબે
નહી તેની સંભાળ રાખી કટકા ફેરવ ફેરવ કરી ગોળી થાય તેટલો
બધો શીરાને માસ આવે ત્યારે સેજ ઇંગારપર રાખી આંધરાંની

અમચથી જલદી જલદી કાઢી લઇને ઘોતાં જાદાં સફેદ કપડાંની ઉપર કટકા છુટા છુટા વખાતા મુકવા અને તદન સુકાયને મુરખ્યો ભરવો. પીટનું જોર હોય તો ઉપલી કોઠખી રીતે બનાવેલો મુરખ્યો સહવારનાં આધારી જોર નરમ રહે છે, તેમજ લોહી પણ સુધરે છે. એ સુકો મુરખ્યો કેક યા ખીજી કોઠ ખીડામમાં પણ વાપરવો. માલુ ગાંને ખીજેઈ પણ કહે છે અને હિંદુસ્તાનીમાં ઘુરંજ અને ઇંગ્રેજમાં સીત્રન કહે છે.

મુરખ્યો સંત્રા તથા મોસંખીની છાલનો.

મજાહના પાકેલા લાલ અથવા પીળા રંગની સંત્રાની બનતાં મુધી ઘણી જાદી છાલ લેવી અને તેની બાહુરની રંગીન ચળકતી બેરડુની ઉપર જાયફળની ખમણી ઘસીને સફાઈથી છાલને જરા જોખવી કાઢ્યા પછી એ ઘસેલી બેરડુ ઉપર રહે તેમ છાલને સાફ પાટીયાંની ઉપર મેલીને ખાવાના કાંચવડે છુટા છુટા ચોખા દોધા પછી તેને હાથવડે ભાંજીને દોઢેક ઇંચ જેટલા કટકા કરી તોળાને એ કટકા એક શેર લેવા અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં ના તોળાને હીસાએ નીમક પીગળાવી બધી છાલના કટકા બરાબર દુબે તેટલું એ પાણી ધુરતું બનાવી કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને પછી છાલના કટકાને ઘોઈને તેમાં નાખી ચોરીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી છાલને કાઢી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોઈ કલાક ભરેલી તપેલીમાં બીજું પાણી રેડીને તેમાં છાલ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર ઘણું જોશ આવેને ઉતારી માહેથી પાણી કાઢી નાખી બીજું ગરમ પાણી રેડીને પાછું એમજ ચુલે મુકી છાલ બફાઈને જરા પોચી થાયને વુર્ત ઉતારી પાડી કલક ભરેલાં બોચાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યાર બાદ સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પોણા બે શેર લઈ તેનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો કરી તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને પછી બાફેલો છાલને પાછી ઘોઈને શીરામાં નાખી ઘણું ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી છાલને અવારનવાર ફરવવી અને શીરો ઘાડો થાયને તેમાં સંત્રાની ચીરનો રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી પાથેરાનાં માપથી એક પાથેર ભરીને શીરામાં ફરતો રેડી અંદર બેળીને પછી શીરો મજાહનો ઘટ થાયને તપેલું ઉતારવું. એ મુરખ્યો સુકો કરવો હોય તો શીરો ઘટ થયા પછી માહેથી બે

ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલો અંદર રેહવા દેવો અને શીરો ધણે ઘટ થાયને સેજ ઇંગારે રાખીને આંધરાંની નાની અમચથી કટકા ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપારીને કાઢી નાખ્યા પછી મોટાં ફેલેતદીશમાં અથવા મોટી રકાપીઓમાં છુટા છુટા કટકા મુકી જરાવારે છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને મુરખ્યો તદન સુકો થાયને કાઢવો. મોસંબીની છાલનો મુરખ્યો બનાવવા માટે તે પશુ પાકી પીળા રંગની અને બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને તેની ચાર ચીર કાપી છેલ્લીન અકેક ચીરની છાલને ઉપર સંત્રાની છાલની ઉપર ખમણી ધસ્વા લખ્યું છે તે પ્રમાણે પશુ એ છાલને જરા વધારે ઘસી કાઢ્યા પછી એને કાંટાવડે ઘણા અથે-અથ અને ઉંડા ચોખા દહને પછી અકેક ચીરના આડા બધે કટકા કાપવા, તેથી ત્રીકોણ આકારના એ કટકા થશે, તે પછી તેની ત્રણુડે અણી કાપી કાઢીને સરખા કટકા કીધા બાદ ઉપર સંત્રાના મુરખ્યાની છાલ લખેલી છે તેટલાંજ બજનની એ છાલ લઈ તેટલીજ ખાંડનો તેજ ચીતે શીરો કરીને તેમજ એ મુરખ્યો શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો. મણુ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં સંત્રા યા મોસંબીનો કાંઈ પશુ ગસ નાખ્યા નહી.

મુરખ્યો સંત્રાનો.

પાકીને ઉતરી ગયલા નહી તેમજ સુકાઈ ગયલા પશુ નહી તેવા મજાહના પાકેલા રસદાર અને લીસી નહી પશુ ખડખડી પોકળ લાલ છાલના મોટા સંત્રા લઈ સોજ ધોઈને નવા જુતારાની સળી અથવા બાંબુની ચીપને અણી કરીને સંત્રાના ડીચકાં તથા હેઠેના ભાગ તરફથી એક સરખો તદ્દાવત રહે તેમ તેની ઉપર એ સળા અથવા ચીપની અણીથી સરખે અંતરે ઉભા એક ઇંચ જેટલા લાંબા ચાર કાપ પાડવા. ત્યાર બાદ ડીચકાં અને તેની સાંમી બેરડુપરથી સંત્રાને બેઉ હથેલીની વચમાં પકડીને છાલ ફાટી જાય નહી તેની સંભાળ રાખી હલવે હલવે સંત્રાને ફાખીને ચપટા કરવા, જેમ કરતાં અંદરથી બધો રસ તથા બીયાં નીકળશે તેને કોડીનાં બોલની ઉપર ઝીલ્યું કપડું બાંધીને તેમાંથી બધો રસ ગળાઈને એકઠો થવા દેવો. તે પછી સંત્રાની છાલમાં સળા અથવા ચીપની અણી-વડે બા ઇંચને અંતરે છુટા છુટા ચોખા દેવા અને તદનજ દહધ

ભરેલી પોહોળા તપેલીમાં એસંત્રા કુખતાં પણ તેની ઉપર ઘણું પુરવું પાણી રહે તેટલું રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુઠી જોશ આવેને તેમાં પાથે સંત્રા મુઠીને પાણું ઢાંકવું અને પંદર વીસ મીનીટ પછી ઉંઘાડીને સંભાળથી સંત્રાને ફેરવવા. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કકડવું પાણી તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનાં પાણીને રંગ પીળો જોવા થાય ત્યારે ઉતાપીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી તેને બદલે પેલું તૈયાર રાખેલું કકડવું પાણી રેડવું અને સંત્રા ભાગી જાય નહીં તો પણ બરાબર નરમ થાયને ઉતારવા. પણ એમ સંત્રા તૈયાર થાય તે આગમ્ય એક ખુરસીની નેટરને સોજી ઘાઘને તૈયાર રાખી બાફેલા સંત્રાને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને નેટરની ઉપર અડેકની પાથે પાથે ગાઢવીને સરખા મુઠી તેની ઉપર એક કલઈ ભરેલી ઘાળીને ચટ્ટી મેક્ષી તેની ઉપર લોખંડની ખાંડની મુઠવી અને તેમાંથી ગળવું પાણી ઝીળાવા માટે હેઠે કાંઈ વાસણ મુકવું અને ખાંડણી જરા દાબવી, તેથી અંદરનું પાણી નીકળી પડશે. તે પછી માહેથી ટપકવું પાણી બંધ થાય કે તુર્તજ ઉપરથી વજન કાઢી નાખવો. કારણ વધુ વાર દાબી રાખ્યાથી બધા સંત્રા દબાઈને ચપટાઈ જઈ મુકા થશે. તેટલા માટે પાણી બંધ થયા પછી વજન ઉંચકી લઈને સંત્રાને તોળવા અને એ એક શેર સંત્રાએ એક શેરને નવટાંકને હિસાબે સોજી પહેલાં નંબરની મોરીશ્વસ શાકરીયા ખાંડ લઈ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડાં નાખીને સોજી તપેલીમાં સેજ ચાસવાળો શીરો કરી એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને આગે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવીને શીરો શીકા લાલ રંગનો થાય તેટલો એ રંગ તેમાં બેળવો. ત્યાર બાદ પેલા સંત્રામાંથી નીકળેલા રસમાં ખાટાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી જરા ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને શીરામાં મેળવવા અને ચુલામાં ધીમાં બળતાં સાથે ગામઠી કાલસાના ઇંગાર નાખી તે ચુલાપર તપેલીને મેક્ષીને તેમાં અડેકની પાથે પાથે સંત્રા મુઠીને ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ અંદર જોશ આપીને શીરો ઉભાઈ જાય નહીં તેની સંભાળ રાખી લગભગ પોણું શીરો બળવા આવે અને સંત્રા હેઠેથી લાલ થાયને ઉપરથી ઢાંકણ તથા હેઠેથી ચુલામાંનાં લાકડાં કાઢી નાખ્યાં અને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સંત્રા ભાગે નહીં તેમ

સંભાળથી ફરવવા અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવા કરવો. મુરખો તૈયાર થવા આવશે ત્યારે શીરામાં શીજી આવવા માડશે, તેમ થોડીવાર આવે પછી તપેલાંને ઉતારવું અને અકેક સંત્રાને આંધરાંની ચમચથી ઉંચકી માહેનો શીરો બધા ટપકી રેહ પછી એક ક્લર્ષ ભરેલા નાના ખુનચામાં બધા સંત્રાને અકેકની જોડમાં ગોઠવીને મોટા ચુલા ઉપર ધંગારે સુકવું અને અવારનવાર ચમચવડે સંત્રાને જરા દાખ્યા કરવા. એ મુજબ ઘણો વખત રેહતાં હોંનું પડે અને નહીં પણ બરાબર સુકાઈને સુકું થાયને સંભાળથી તવાથાવડે બધા સંત્રાને ફેરી નાખી એજ રીતે દાખ્યા કરી શીરો સુકાઈ મુરખો તદ્દન સુકો થાયને કોડીની મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા સુકી-તદ્દન ઠંડો થાયને છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડને પાટીયાંની ઉપર પાંચરીને તેમાં સંત્રાને દાખીને બધે પુરતી ખાંડ વળગાવવી. મુરખો કાઢી લીધા પછી વધેલા શીરાને નાની તપેલીમાં રેડી ધીમે બળતે સુકી તેમાં શીજી ચઢે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી દાખ્યા કરવું અને શીરો થોડો બળેને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખવી. એ શીરો બંધાઈને જલ્દી જવો થશે. એ મુરખો છાલ સાથે ખાવામાં જરા કડવો અને તુરો જવો લાગે છે પણ અંદરનો ગર તેવો લાગતો નથી. છાલ સાથેનો મુરખો પુડીંગ તથા કેકમાં નાખવો.

મુરખો સપરચનનો.

મુરખો બનાવવાની અગાઉ કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ શર સોળું ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં અડધો શર કળીચુનો નાખવો. પણ ચુનો પાણીમાં પડ્યા પછી કુળીને ઘણાજ ગરમ થઈ જાય છે અને તેમાં હાથ નાખતાં ડાળે છે, માટે ચમચાથી મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને બધા ચુનો હોંડે ઠરીને જોસે અને ઉપર બધું નીતરું પાણી આવે તેને ખીજાં કોડીનાં વાસણમાં નીપારી લેવું. પછી મજાહનાં સારી જતનાં સોળ પાકાં પણ તદ્દનજ કઠણ ચાર શર સપરચન લેવાં અને તેની ઉપરથી છાલ છોલેલી છે એમ લાગે નહીં તેમ ઘણી સફાઈથી ધારદાર ચાલવી છરીવડે છાલ કાઢીને ઉપરનું ડીચકું રેહવા દેવું. પછી એ સપરચન બરાબર કુખે તેરલાં ઠંડાં પાણીને તદ્દન ક્લર્ષ ભરેલાં મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં નાખી ઢાંકણ

ઠાંકીને ઇંઘારે મુકી જરા વારે ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને સેજખી નરમ થાય નહીં તેટલાં સેજ બ્રાચને સોજાં મોટાં કલકવાળાં ખોયાંમાં તુર્ત ઉતારતાં વારજ આસાવી નાખવાં અને બધું પાણી નીકળી જાયને કાઢીને છુટાં છુટાં કોડીનાં મોટાં ફલ્લતદીશમાં મુકવાં અને તદન ઠંડાં થાયને સપરચન લાગીને ચુંથાય નહીં તેમ આવના કાંટાવડે અંદરનાં ગાંઠમાં પણ લાગે તેમ જરા પાથે પાથે સંભાળથી ચોખા દેવા. તે પછી પેલાં ચુનાનાં પાણીમાં હઢીથી ત્રણ કલાક એ સપરચનને બીનવી રાખવાં. પણ એટલો વખત ચવાની જરા આગમચ પેહલાં નંબરની સોજી મોરીચસ આઠ ચેર શાકરીયા ખાંડનો મુરખ્યો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવીને પોહોળા તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં ગાળવો અને આમે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલા છે તેવો થોડો બનાવીને શીરો શીકો લાલ થાય તેટલો જરા જરા કરીને શીરામાં મેળવીને પછી સપરચનને ચુનાનાં પાણીમાં બીનવ્યાને બરાબર વખત થાયને અંદરથી કાઢી સોજાં પાણીથી ઘાંધેને લાગે નહીં તેમ સંભાળથી બેઠે હથેલીવડે જરા દાખી નીચવીને પછી શીરામાં નાખી ચુલ ધીમે બળતે ઉંઘાડું તપેલું મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવેને ઇંઘારે રાખવું. ખીજી કોઈ પણ ચીજનો મુરખ્યો બનાવતી વેળા તે શીરામાં હેઠે બેસી રહે છે તેમ સપરચન કુખેલાં રેહતાં નથી પણ શીરામાં અડધાંજ કુખીને ઉપરને ઉપરજ તરતાં રહે છે. તેટલા માટે તેને વારંવાર તળેનાં ઉપર કરીને ફેરવવાં જોઈયે. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉપરનો અડધો ભાગ શીરો પીધા વગરનો કાચોજ રહી જશે. ખીજા ચુલા ઉપર સોજું પાણી કકડતું તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનો શીરો ઘાડો થાય ત્યારે એ પાણી થોડું અંદર રેડીને શીરો પાછો પતળો કરવો અને પાછો શીરો ઘાડો થાય ત્યારે ફરી એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડવું અને તે પછી છેલ્લે શાકર બંધાય તેટલો નહીં પણ પાણીના ભાગ વગરનો મળહનો ઘાડો પાકો શીરો થાયને તપેલાંને ઉતારી મુરખ્યો ઠંડો થાયને બરણીમાં એમજ ભરવો નહીં પણ ભરીયા પછી બરણીમાં શીરો હેઠે ફરી બચછે અને સપરચન ઉપરજ તરતાં રહે છે માટે પેહલે બધાં સપરચનનાં ડીચકાં ઉપર રહે તેમ બધાંને બરણીમાં હોનાં ગોઠવીને મુક્યા પછી બાંધુતી અડધી ઇંચ જેટલી જાદો સોજી પરીના લાંબા આર કટકા ઘેવા અને તેના બેઢે છેડા બેઢે ચોરડુપર

બસણીમાંનાં સપરચનમાં દબાય તેમ પેહલે એક ચીપ દાખીને મુક્યા પછી ખીજી એવી ત્રણ ચીપને પણ એમજ તેની સાંમી બોરડુપર સરખે અંતરે છુટી મુકવી. તે પછી બધો શીરો માહે રેડવો, તેથી પછી સપરચન તરતાં થશે નહીં પણ ચીપનાં દબાંનથી અંદરજ બરાબર રહેશે. મુરખાનાં સપરચન તુત કાપ્યાથી અંદરથી કાચાં જવાં લાગે છે પણ વખત જતાં શીરો માહે પથી ચમને મજાહનાં થાય છે. મુરખો મુકો કરવો હોય તો ઉપલાંજ વજનનાં મોટાં સપરચન લેવાં અને ઉપર મુજબજ છોલી ચોખા દધને અકેક ફળના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી ઉપર મુજબ પણ પાંચ શેર ખાંડનો તેમજ શીરો કરી તેજ રીતે શીરો સાથનો મુરખો તૈયાર કાઢા પછી અંદરથી બે લાગ જેટલો શીરો કાઢી નાખી એક ભાગ જેટલો શીરામાં સપરચનના કટકાને ઢંગારે રાખી ડાબે નહીં માટે વારંવાર ફેરવ્યા કરી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને બધા ઢંગાર કાઢી નાખી શીરો બધાજ જમ નહીં માટે ઘણા સેજ ઢંગાર ઉપર તપેલું રાખી આંચરાંની ચમચથી અકેક કટકો કાઢી માહેનો શીરો નીપારીને ફલેતદીશમાં અથવા મોટી રકાખીમાં કટકા છુટા છુટા મુકવા. જરાબાર પછી છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને તદન સુકાધને મુરખો ઠંડો થાયને ભરવો. રવાદાર સપરચન ભાગી જમ છે અને તેનો મુરખો બરાબર થતો નથી માટે તેવાં લેવાં નહીં.

મુરખો હાકુસ અથવા પાયરીની

કાચી કેરીનો ફાડ્યાનો.

હાકુસની કેરી મોઢી પડે છે પણ તેનો મુરખો મજાહનો તદન નીતરો ઘણો સરસ થાય છે માટે તેવો બનાવવો હોય તો અંદરથી સેજ પણ પીળા થયેલી હોય નહીં પણ તદનજ સફેદ તોય બરાબર પાકટ થયેલી હોય તેવી ઘણી મોટી હાકુસની કેરી હોય તો તેની છાલ બધી બરાબર જાડી છોલીને કાઢી નાખી સેજ પણ લીધો ભાગ રાખવો નહીં. પછી જેહ બોરડુપરથી ઉભાં સરખાં મજાહનાં બે ફાડ્યાં સફાઈથી કાપી લઈ ગોટળાંને ખીજા કાંઈ ઉપયોગમાં લેવાં જો કેરી ઘણીજ મોટી નહીં પણ સાધારણ હોય તો પછી સુરાથી તેનાં કોટળાં સાથેજ ઉભાં બે ફાડ્યાંમાં ચુંથાય

નહી તેમ સરખી કાપીને પછી છાલવી અને આઝે ચોપડીમાં મુરખ્યો કચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડ્યાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાંટાથી ચોખા દીધા બાદ મુરખ્યો પાકી કેરીનો ફાડ્યાનો અથવા ચીરનો આઝે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે ચુનાનાં પાણીમાં એ કેરીને ચોવીસ કલાક બીનવવી. પણ ખટાસ વગરનો મુરખ્યો પસંદ હોય તો એ પાણીમાંથી કાઢીને ખીજાં નવાં ચુનાનાં પાણીમાં ખીજ બાર પંદર કલાક બીનવવી. ત્યાર બાદ એજ કચી કેરીના ચીરના અથવા ફાડ્યાના મુરખ્યામાં લખેલ હીસાએ ખાંડ લઇ તેજ રીતે શીરા બનાવીને પછી તેજ પ્રમાણે આઝે હાકુસની કેરીનો મુરખ્યો બનાવવો. તદ્દન કચી પણ ઘણી માટી પાયરીની કેરીનો પણ ઉપર હાકુસની કેરીનો મુરખ્યો બનાવવા લખ્યું છે તેજ રીતે એનો મુરખ્યો બનાવવો.

મુલકદાની.

કુમળા મરધી ૧, નરગું સોજું ગોસ્ત રતલ ૨, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદેલા ચણાના છાલેલા દારીયા; ખસખસ; ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા નવટાંક, નીમક તોળો ૧૧, આખાં કાળાં મરી તોળો ૧, આખું જીરું; આદુ તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧, સોજું માટું પાકટ નાળાયેર ૧, માટાં સુકાં મરચાં ૪, બસણની કળા ૪, લીંચુનો રસ નાના ચમચા ૩.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા ખટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે મરધીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધાવી. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને હાડકાં સાથેજ ખીમા જેવું છુંદવું. બદામને છોલીને ઘણીજ ખારીક મેસ જેવી પીરવી. નાળાયેરને ખમણીને તેનું ધાકું દુધ એક પાથેર કાઢવું. બધા મસાલાને બેળાને ઘણીજ ખારીક મેસ જેવા પીરવેા. પછી કાંદાને છોલી વધારના જેવા ખારીક સેવ જેવા કાપી સોજી કલઘવાળા તપેલીમાં નવટાંક ધીમાં લાલ તળાને તેમાં મરધીના કટકા તથા અડધા તોળો નીમક નાખી દાઢ શેર પાણી રેડીને નરમ પકાવરી અને છુંદેલાં ગોસ્તને ખીજી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં બાકીનું નીમક તથા ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવી ઠંકીને

ધીમે બળતે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી ઠંડું થાયને ચોળાને બધો કસવાળો રસ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દઇને એ રસમાં બધો મસાલો તથા નાળાયેરનું દુધ બરાબર મેળવીને ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંથી બરાબર ગાળાને બાકી છુંછો રહે તે કાઢી નાખીને પછી એ ગાળેલાંમાં બદામ બેળાને માહે રસ સુધાંજ પેલી રાંધેલી મરઘી નાખવી. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં ધીને તદને કલઈવાળી તપેલીમાં કકડાવીને તેમાં મરઘી સાથે બેળેલું બધું નાખી અડધો કલાક ઉંઘાડું ઇંગારે રાખીને પછી લીંબુનો રસ બેળી બાફેલા આવલ સાથે ખાવું.

મુલકદાની ૨ જી.

ભરેલાં હાફકાઉલ ૨, સોળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૪, સોળું મોલું કઠણ દહી શેર ૩, સોજ બદામની ખીજ શેર ૦૧, ધી રતલ ૦૧, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં; નવી ચારોળી તથા છુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા દરેક શેર ૦૧, સોજ અસખસ નવઢાંક, નીમક તોળો ૧૧, એળચી; જાયફળ; જાવત્રી તથા તજ દરેક તોળો ૦૧, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, મોટાં સુકાં મરચાં ૫, લીંબુ ૫ નો રસ, સોજાં મોટાં પાકટ નાળાયેર ૨, દહેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઉપર પહેલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તને છુંદી તેમજ પાણી રેડી રાંધીને તેટલોજ રસ કાઢી લેવો અને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે મરઘીને સાફ કરી કટકા કાપી સોજ ઘોષને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં એ કટકા, નીમક તથા બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવી અને મરઘી બરાબર નરમ થાયને ઉતારવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડે મેવાને છોલવો. એક નાળાયેરને ખમણીને તેનું એક પાસેર ઘાડું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને બીજાં નાળાયેરને ખમણી તેની સાથે બધો મેવો તથા મસાલાને ઘણુંજ બારીક પીસીને ગોસ્તમાંનો થોડો રસ તેમાં રેડી ખુબ તરેહ ચોળાને પછી સોજાં જાંજરાં ખાડીનાં મજબુત કપડાંથી રસ ગાળી લઇને છુંછાને પાછો એમજ પીસી તેમાં બીજો થોડો રસ મેળવી એજ રીતે ગાળીને પછી ત્રીજી વાર પાકું પીસી બાકી રહેલા રસમાં

ભેળા ગાળીને છું છાને ફેંકી દેવો અને એ બધાં ગાળેલાંને મરધીવાળી તપેલીમાં રેડીને બે કપરા પાડવા. ત્યાર બાદ ત્રણ છડાંની દાળનો છુકો કરી દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમાં બરાબર મેળવી તેમાં નાળાયેરનું દુધ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને મરધીમાં નાખી બાકીનાં છડાંને છાલી તેના ઉભા બંને કટકા કાપીને તે નાખ્યા પછી જરા વાર સેજ ધંગારે તપેલી મુકીને પછી ઉતારવી. પણ દહીને ફાટવા દેવું નહીં.

મુસલમાન લોકનું પકવાન ખીચડો.

ધણું કુમળું સોળું નગનું ગોસ્ત રતલ ૩, ધી શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, સોજા ધઉં ટીપરી ૦૧, નવી ટુવરની દાળ; વટાણાની દાળ; નવી ચણાની દાળ; મસૂરની દાળ; મગની દાળ; ભરડીને છલાં કાઢેલી સુકી ચોળાની દાળ તથા ગામઠી હલવો ચોખ્ખા એ દરેક ટીપરી ૦, આડુ નવટાંક, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દેજટસ્પુન) ૨ અને તોળેલો હોય તો તોળા ૨, દળેલી હળદ તોળો ૧, શાહજીરું તથા મુકું લસણ દરેક તોળો ૧, સોજા મરચાંની ભુકી; આખાં કાળાં મરી; સાધારણ સફેદ જીરું; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧, તજ તોળો ૦૧, સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાઈ તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દેજટસ્પુન) ૩, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૪૦, સોળું નાળાયેર ૧.

બધી દાળ તથા ચોખ્ખાને ચુંદી સોળું જુડું જુડું ઘાઘને બધાંને જુડુંજ રાખવું. ધઉંને ચુંદી ઘાઘ કપડાંથી નુહી બે લાગ કરી મોટી ખત્રમાં અડેક લાગને બનદા છુંદીને માહેયા કાઢી બેઉ હથેલીથી ચોળા ઉછેળીને બધાં છલાંને બરાબર કાઢી નાખીને તદ્દન કલઈ ભરેલી મોટી ગંજ્યા તપેલીમાં ઉછેળેલાં ધઉં નાખી ચાર શેર ડંડું પાણી રેડી અડધું નીમક તથા સોદા અથવા ખારો નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ ધઉં હેઠે ફરી જઘને ડાબે છે માટે અવારનવાર ઉંઘાડી હેઠે મુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવું અને ધઉં નરમ જેવા થાયને માહે ચણાની દાળ નાખવી, તે જરા નરમ થાયને વટાણાની તથા ટુવરની દાળ નાખવી અને એ બધું નરમ થવા આવે ત્યારે બાકી રહેલી બધી

દાળ તથા ચોખ્ખાને અંદર ભેળવું. એ અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવે તો માહે ખીજી ગરમ પાણી અપવું અપવું ઉમેર્યા કરવું, પણ ડાળે નહીં માટે યાદ રાખીને વારંવાર સંભાળથી હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને ભેળવવું અને બધું ઘણુંજ નરમ થઈ બધું પાણી બરાબર સુકાઈ જાય ત્યારે ઉતારીને કરછીથી સારાકાની ધુંટી એકરસ કરવું. આએ રીતે ખીચડાને ચુલે ચરવા સુકી ગોસ્તને સાફ કરી આખાજ કટકાને ઠંડાં પાણીથી સોજી પાંદને પછી તેના બધા ત્રણેક ઇંચ નેટલા કટકા કાપવા અને આડું લસણને છોલી છુંદીને તેમાં બાકી રહેલું અડધું નીમક ભેળીને ગોસ્તને એક તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ છુંદેલા મસાલા તથા નીમકમાં આથીને બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં બેઉ જીરને ચુંદીને જાડું છુંદવું. એળચી, લવંગ, તજ તથા કાળાં મરીને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ઘાંધને ઝીણું કાપવું. પછી ગોસ્ત આથીયાને બે કલાક થાયને તેમાં હળદ ભેળીને પુરતા ઇંગારે ચુલા ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકીને મુઝી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી બનતાં સુધી પાણી વગર એમજ ચેરવવું, પણ ગોસ્ત નહીજ ચરે તો પછી અંદર જરા જરા પાણી રેડતાં જવું અને વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને બધા કાપેલા તથા છુંદેલા સામાન માહે ભેળવવો. અને ગોસ્ત ચરીને એકદમ ઘણુંજ નરમ થાય અને પાણી બળી રહેને ઉતારવું. એ રીતે ગોસ્ત ચરે તેટલાં નાળાયેરને અમણીને તેમાં અડધો પાથેર ગરમ પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તૈયાર રાખવું અને કાંદાને છોલીને ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી માટી કઢાઈ અથવા પાટીયામાં બધું ધી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગનો કકરો તળીને ઉતારી પાડવો અને કાંદા ઠંડો થતાં રતાસ પકડીને ઘણો કકરો પણ થશે, તે પછી ચમચવડે અંદરજ ભચડીને તેનો બધો છુકો કરી ધી પતળુંજ રાખવા માટે બેભટ ઉપર કાંદાવાળું વાસણુ મુકવું પછી ઉપર મુજબ ખીચડો તથા ગોસ્ત તૈયાર થાયને બધા મસાલા સુધાંજ ગોસ્તને ખીચડામાં નાખી નાળાયેરનું દુધ રેડીને બધું સારીકાની ભેળવવું જેમ કરતાં ગોસ્ત અંદર અટવાશે તેની કાંધ ચીંતા નહી. તે પછી પાંદું જરાવાર ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવું અને દુધ બળીને ખીચડો મળાઈનો જરા સુકો

જેવો થાય ત્યારે તેમાં ધી સાથેજ બધા કાંદો નાખીને માહે તે બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું. એ ખીચડો મળાઉનો થાય છે અને ચોખાની રોટલી સાથે ખાવામાં સારો લાગે છે. પણ એ લોકો તો બીજુ તથા કચુબર સાથે એ ખીચડો એમજ લુખ્યા ખાય છે.

મેથી.

સોજ ખાંડ શેર ૫, સોજું તાજું બેળ વગરનું બેંસનું દુધ શેર ૪, સોજું પેરબંદરનું મીઠાધનું ધી શેર ૩, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ; સોજે આવળનો ગુંદર તથા સુખાં સીંગોડાં દરેક શેર ૦૫, નવા સોજા મેથીના દાણા; ભાંજેલી કમર કાકડી; સુકાં ગોખર તથા સુવા દરેક શેર ૦૫, કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ તથા દોધીનાં મગજ દરેક નવટાંક, છુંદલી એળચી તોળા ૨૫ તથા જાયફળ તોળો ૧૫.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને તારની આળણીથી આળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘાષ નુછીને કોરડું કરવું અને ઘણી મોટી કઢાઈ હોય તો તેમાં અથવા પાટીયામાં બધું ધી કકડોવીને તેમાં એ મેવો તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બધાં ધીને વાસણમાંથી કાઢી લઈ તેમાંથી થોડું થોડું તેમાં નાખીને બધા છુંદેલો સામાન જુદા જુદા તળીને પછી છેલ્લે જરા વધારે ધી નાખીને ઘઉંનાં દુધને શીકા દાલ રંગનું તળવું. સુવાને તળવા નહી. ત્યાર બાદ તદન કલ્લ ભરેલાં મોટાં ઢાંડાં સોજાં તપેલાંમાં દુધ રેડી બળતાં ઉપર ચુલે ઢાંધાડું મુકવું અને એ કકરા પડેને તેમાં સુવા નાખીને ઘુંટયા કરવું અને અડધું દુધ બળેને તેમાં છુંદીને તળેલી મેથી બેળા ઘુંટયાજ કરવું અને માવા જેવું કઠણ કરીને માહે બાકી રહેલું બધું ધી નાખી એ માવાને તળવો એ રીતે દુધ બળે તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ટાપટ શીરો કરી માવાને તળાયા પછી તેમાં શીરો મેળવીને પછી અંદર બધા સામાન નાખી એકરસ કરી ધ ગારે ઘુંટયા કરવું અને ધી છુંદું પડેને એળચી જાયફળ બેળાને ઉતારવું.

મેસુર.

બિળ વગરનો ધરનો દળેલા સોળે નવી ચણાની દાળનો આટો તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ તોળણું દરેક શેર ૧, સોળું મીઠાધનું ધી શેર ૧૦, નવી બદામની ખીજ નવઢાંક, ઝેળચી તોળો ૧૦, જયફળ ૨.

ઝેળચીના દાણાને જલદા છુંદવા અને જયફળને ખારીક છુંદવું. બદામને છોલી ખારીક સ્લાઈસ કાપી ઘાઈ નુછીને કોરડી કરવી. ખાંડમાં દાઢ પાશર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકી બરાબર પીગળેને ઉતારી કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો ઘાડો ટાઈટ શીરો કરી તેને ગરમ રાખવા માટે બિલકપર મુકવો. એક નાના ખુનચાને જરા ધી ચોપડવું. પછી એક સોજ કલ્લવાળા પાટીયામાં બધાં ધીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવી શીઝી બદામી રંગની કકરી થાયને પુર્તજ ચમચથી કાઢી લઈ જલદી માહે આટો નાખી બળતું ધીમું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને આટો ઘેરા પીળા રંગનો લુંજાયને અંદર શીરો રેડી દહા ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને મેસુર ચીવટ જેવા કરવો હોય તો તપેલીમાંથી રેડાય તેવું થાયને ઉતારી ઝેળચી, જયફળ તથા બદામ બિળીને ધી લગાડેલા ખુનચામાં રેડી દેવો પણ મેસુર જરા કઠણ કરવો હોય તો ઉપર કરતાં વધારે ઘટ થાયને ઉતારીને પછી એજ રીતે બધું બિળીને ખુનચામાં રેડવો. પણ વળી વધારે ઘટ કરવો નહી. કારણ પછી મેસુર ઘણો કઠણ થઈ જશે, તેમજ વળી ચીવટ કરવા માટે પતળો જેવો રેડવો નહી, તેમ રેડેલો બધાંશ નહી, માટે બરાબર કરવો. ચીવટ મેસુરને બંધાતા જરા વખત લાગે છે પણ કઠણ જલદી બંધાય છે. મેસુર બરાબર બંધાય પછી નાના મોટા જેવા કટકા કરવા હોય તે પ્રમાણે ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાયાવડે કટકા ઉપાડવા. આએ મેસુર પારસી મીઠાધવાળા બનાવે છે.

મેસુર ૨ નો.

સોજું ધી શેર ૨, સોજ ચણાની દાળનો બિળ વગરનો આટો તથા સોજ ખાંડ દરેક તોળણું શેર ૧, ઝેળચીના દાણા તોળો ૧૦ તથા જયફળ તોળો ૧૦ બેઉ છુંદવું.

સોજ કલધ ભરેલા પાટીયામાં એક પાશર ધીને બરાબર કકડાવીને તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી વલરો કરવો નહીં પણ પોચોજ રેહને ઉતારીને ડાબે નહીં માટે ઘૂર્તજ ડંડાં પાણીથી ભરેલી કચરોટ યા ખુનચામાં તપેલી મુકી દરી. તે પછી ખીજી સોજ તપેલીમાં ધીને કકડવા મુકવું. તેટલાં ખીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાકટ શીરો કરીને ઉંડી તપેલીમાં રેડી પાણું ચુલે મુકવું અને તે કકડેને તેમાં તળેલો આટો ભેળી લાકડાંના લાંબા ડાંડાને છેડે નાનો લાકડાંનો ગોળ દડો અથવા હથોડીના જેવો લાકડાંનો કટકો જડેલો હોય છે તેવા સોટા વડે અને તે નહીં હોય તો પછી ચમચથી પાંચેક મીનીટ ધુંટયા કરીને પછી પેલું ચુલે મુકેલું ધી જે હવે બહુજ કકડી ગયું હશે તે ઉતારીને એક માણસે ચુલા ઉપરની આટાવાળા તપેલીમાં રેડવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ખીજાં માણસે ઝડપથી ધુંટવું. જેમ કરતાં તપેલીમાંની મેળવણી ઉભાઇને બધી તપેલીમાં ઉપર સુધી આવશે તે બાહેર નીકળી જાય નહીં માટે ફેરવ ફેરવ કરીને પાંચ સાત મીનીટમ ઉતારી પાડી મેસુર દોઢ ઇંચ જેટલો જઢો થાય તેટલા મોટા પણ ઉંડા ત્રાંબાના કલધ ભરેલા ખુનચા યા કચરોટમાં રેડી દહને ઉપર એળચી જાયજી ભભરાવવું. જે મેસુર બરાબર થઇને ખીલે છે તો ખુનચામાં નાખ્યા પછી પણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જાય છે. માટે તેમ થાય તો ખુનચામાં નાખેલા મેસુરમાં ચમચ ભાકીને બેસાડી દેવો અને જરા બંધાવને મરજી મુજબના નાના મોટા ડાયમંડ ઘાટના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને એક બારદુપરથી થોડ કટકા કાઢી લઇને પછી ખુનચાને તે તરફથી જરા ઢળતો મુકવો, તેથી અંદર વધારાનું ધી હશે તે બધું પેલા ખાલી ભાગમાં એકઠું થશે તેને ચમચથી કાઢી લેવું. આમ મેસુર હોંડુ કનડોઇ તેમજ હોરા મીઠાઇવાળા બનાવે છે. પણ મેસુર ઘેરમાં બેચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઈ બરાબર થઈ શકશે નહીં, દસ બાર વખત બનાવ્યા પછીજ બરાબર બનશે.

મેસુર છડાંનો.

મોટાં તદનજ તાજાં મરઘીનાં છડાં ૧૨, સોજું મીઠાઇનું ધી શેર ૧, સોજી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર બા, સોજી બદામની

બીજ નવટાંક, જાદા છુંદલા એળચીના દાણા તોળો ૧, બારીક છુંદલું જમફળ તોળો ૦૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોષ નુછીને બારીક છુંદવી. પછી ધીને તાવીને કલકલભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળવું અને ઠંડું થાયને છડાંને કોડીનાં છાલકાં દીશમાં ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરી એ તથા ખાંડને ધીમાં સારીકાની મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી સેજખી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટ્યા કરવું અને કઠણ થઇ ખીલેને ઉતારી બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન બેળીને પછી કાઢીને સોજી થાળાની વચમાં ઢગળો મુકી કાંસીયાનાં તળીયાવડે સફાઈથી એક ઇંચ જાદા થાપી મેસુર ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને ઠંડો થાયને તવાયાવડે કટકા હપાડી લેવા. એ મેસુર પેહલે દાહડે પાચો રહે છે પણ બીજે દીને કઠણ થાય છે. એ મેસુર બે ત્રણ દીવસજ રહેશે.

મેસુર બદામનો.

સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજી મીઠાઈનું પોરબંદરનું ધી શેર ૦૧૧, એળચી તોળો ૧૧, જમફળ તોળો ૦૧, બદામ તળવા માટે સોજી સાધારણ ધી ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા કાઢીને જાદા છુંદવા અને જમફળને બારીક છુંદવું. એક સાફ ચાળણી અથવા બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકી રાખવું. એક કલકલવાળા ખુનચામાં તેમજ કાંસીયાનાં તળીયાંને સોજી ધીમાંથી જરા લગાડી મુકવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી અને મોટી કઠાઇ અથવા કલકલ ભરેલા પાટીયામાં સાધારણ ધી પુરવું નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી ઘણું ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને સેજ બદામી રંગ પકડે કે ઉતારી પાટીને ચોભવા વગર તુર્તજ બોયાં યા ચાળણીમાં ધી સુધાંજ બધું નાખવું અને ધી બધું નીકળી જાય પછી કાઢીને બદામને કાઢી સોજી ઘોતાં કપડાંથી બરાબર નુછીને ઉપર સેજખી ધી વળગેલું રાખવું નહી. તે પછી પીતળની સાફ ખલમાં થોડી થોડી બદામ નાખીને

આટા જેવી બારીક છુંદવી. ત્યાર બાદ એક કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને તેમાં છુંદેલી બદામને બગાવર મેળવ્યા પછી પહું ગોણું શેર સોખુ ધી નાખી પાછુ ચુપે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરું પચુ કઠણુ જેવું થશે તો પછી વવરું થઈ જશે અને થપાથે નહીં માટે સેજ કઠણુ જેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને ધી લગાડેલાં ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી તે વડે પાણીથી એક ઇંચ જેટલો જલો મેસુર થાયવો. પછી ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા અને ઉપડે ત્યારે તવાથા- વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર મળીને બાગે છે.

મેસુર માવાનો.

ભેળ વગરનો સોજો ચણુનો બારીક આટો; સોજુ ખાંડ; સોજુ મીઠાઈનું ધી તથા તાજો મોલો માવો દરેક રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, ચીનાઈ ખરી શાકરના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જાયફળ તોળો ૦૧, સોજુ ખરી કેસર તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, ઘણુંજ સોજો ગોલાખ - લીકરગ્લાસ ૧, લગાડવાનું ધી અપ મુજબ.

આખે વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા હોલવાની રીત છે તે મુજબ બદામને છોલ્લીને ઘણીજ બારીક છુંદવી. કેસરને સેકાને પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને કાઢી અથવા કાચનાં વાસણમાં ગોલાખમાં મેળવીને ઢાંકી રાખવી. ખાંડમાં દોઢ પાથેર પાણી રેડીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરવો. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં અથવા ઘણી મોટી કઢાઈમાં બધું ધી કઢાવીને તેમાં આટો નાખી ધીમે બળતે શીકા લાલ તળી તેમાં શીરો રેડી માવો તથા બદામને બગાવર મેળવીને ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ગોલાખ સાથની કેસર મીઠા ધુંટયા કરી કઠણુ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને પાયક મીનાટ પછી શાકરના કટકા ભેળીને ધી લગાડેલી કલઈ ભરેલી કથરોટ વા ખુનચામાં નાખી બેચી ત્રણ ઇંચ જેટલો મેસુર મફાઈથી થાયવો અને ઠંડો થાયને મરજી મુજબના મોટા ડાયમંડ વા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મેસુર માવાનો ૨ જો.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૨ ચાળેણા સોજી મેગ વગરનો ચથાનો આટો રતજ ૧, સોજી મીઠાનુ ધી શેર ૧, સોજી તાજો મેલો માવો શેર ૧૦, સોજી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, ઝેળચી તોગા ૨, જયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

ઝેળચી જયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારે જી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી થોષ નુળી કોરડું કરી ધીને મોટી કઢાઈમાં ચુરે મુજી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે માહે બદામને લાલ તળી કાઢીને પછી પસ્તાંને તળીને બેઠેને છુંદવું. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડનો ચાસવાળો ટાપટ શીરો કરવો. થોડાં ધીમાં માવાને સેજ રતાસપર તળીને કાઢી લેવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં ધીને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેંચ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડપ નીકળે અને પેરા પીળા રંગનો થાય ત્યારે અંદર શીરો, માવો, બદામ, પસ્તાં મધુ મેળીને ચમચથી ધુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઝેળચી જયફળ મેળીને ઉતારી ધી લગાડેલા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાથી ગમે તેટલો જલો મેસુર થાપવો અને બંધાયને કાપ મુજી તથાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એ મેસુર મળઈનો થાય છે. મેસુર મેલો પસંદ હોય તો પાથેરથી દાઠ પાથેર જેટલી ખાંડ ઝોછી લેવી.

મોટા વરાનું ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની સહેલો રીત.

કોઈ પણ જાતની તરકારીયાં સાધારણ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા માટે પહેલે કાંદાને તળી તેમાં આડુ લસણ વગરની પછી તેમાં ગોસ્ત યા મરઘી તતરાચીયા બાદ તેમાં પાણી રેડવામાં આવે છે અને તેજ રીતે આઝે ચોપડીમાં ખાઈ યા કોઈ પણ તરકારીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની સાધારણ રીત લખેલી છે. પણ મોટા વરામાં ધણું ખર્ચ એ રીતે પકાવવામાં આવડું નથી. ગોસ્ત,

મરઘી, તરકારી જેટલું પકાવવું હોય તેને માટે જેટલો જોઈતો હોય તેટલો બધો સામાન લેવો અને મરઘી યા ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી તરકારીને પણ કાપીને પછી બધું ઘોવું અને કાંદા કાપી આફ લસણ છુંદી એ બધાને કલક બરેલાં તપેલાંમાં નાખી તેમાં કાચુંજ ધી તથા તેનાં પ્રમાણમાં નીમક ભેળીને પછી એ પકાવવાનું હોય તેનાં મીઠાનું મુજબ પાણી રેડીને પકાવવા મુકવું અને જે વખતે તરકારી નાખવી હોય તે મુજબ માહે તે નાખી પકાવીને તૈયાર કરવું. ઉપર લખ્યું છે તેમ સાધારણ રીતે પકાવવાને મહેનત વધારે પડે છે પણ આએ રીતે પકાવવાનું સહેલ પડે છે અને તતરાબ્યાથી ગોસ્ત યા મરઘીનો કસ બળા જાય છે તેમ એમાં થવું નથી અને એ પકવાંતનો ટેસ્ટ સારો થાય છે, માદીનું ગોસ્ત ચરવામાં બધું સખત પડે છે અને તે ટેસ્ટમાં પણ સારું લાગવું નથી, માટે હમેશ નરનું કર્યો પણ કુમળું ગોસ્ત લેવું, તે જલદી ચરે છે અને ટેસ્ટમાં સરસ ભાગે છે.

મોવડાંનો દારૂ સોળે કરવાની રીત.

સોળું પહેલી ધારનું બેવડું મોવડું શેર ૫, સોળું મેદા ખાંડ તથા મોટી સુકી કાળા દરાખ દરેક શેર ૨, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના નાના કટકા શેર ૧, ઘણો સોળે ગોલાબ બાટલી ૨, ખરી કસ્તુરીનાં ઘણા ૩.

દરાખને બરાબર સાફ કરવી, પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં હદી શેર દારૂમાં કસ્તુરી, મોસંબીની છાલ તથા દરાખને આઠ દીવસ બીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને જદાં કપડાંથી ગાળી કાઢી ખાંડનો ટાપટ શીરો કરી ઠંડો પડેને તેમાં બધો સામાન ભેળીને બાટલીઓમાં દારૂ ભરવો.

મોહન થાળ.

સોળ ખાંડ રતલ ૧૧, સોળું મીઠાનું ધી રતલ ૧, જદાં ચણાનો આટો રતલ ૧૧, બદામની સોળ ખીજ તથા લાંબેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૧૧૧ તથા બચણ તોળો ૧, સોળ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, સોળું તાજું કુધ શેર ૧૧,

અદામ પસ્તાને છોલીને જાડું છુંદવું. પછી પાંચ તોળા ધી તથા અડધા પાશર દુધને જુડું જુડું ગરમ કરીને પછી બેઉને બેળીને આટામાં નાખી સારીકાની ગુંદીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી અધા આટો લાંબુને છુટો પાડવો, ગાંગડા રાખવા નહી. કેસરને સેફી બારીક વાટીને ખાંડમાં અડધા શર પાણી રેડીને આસવાળો શીરો કરી તેમાં એ કેસર ભેળવી, ત્યાર બાદ કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં બાકીનું બધું ધી કકડાવી તેમાં આટો નાખીને તળવા માડવો પણ તળતી વેળા બાકી રહેલાં દુધને અવારનવાર અંદર છાંટ્યા કરવું અને લાલ પાચને ઉતારી અંદર શીરો રેડી બાકીનો અધા સામાન અંદર ભેળવી એકરસ કરી કલ્લ ભરેલી કચરોટ મા ઉંડા ખુનઆમ નાખી બે ઘંટા જાપવો અને ડરેને ઉપર ધી હોય તે કાઢી નાખીને પછી ચોરસ કટકા કાપવા. શીરો ઘણીજ ટાપટ કરવો નહી. કારણ તેવો શીરો આટા સાથે મળતો નથી અને હેઠે કરી જઈને શીરાનું જુડું જાડું પડ બંધાય છે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં.

કાંદા શર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજા આમલી તથા સોજું મીઠું તેજ દરેક તોળેણું શર ૦૧, નીમક તથા ધાણાછરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૧, આદુ તથા દળેલી હળદ દરેક તોળો ૦૧, સુકું લસણુ તોળો ૦૧, મોટાં પતળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં ૮, સોજાં મોટાં નાળાયેર ૨, મોટાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર કુડી ૩.

એક નાળાયેરને ખમણીને તેનું પોણું શર દુધ કોડીનાં બોલમાં ઘઢીને તેમાં આમલીને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીરના પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં રાખીને તેને ધોવી. કાંદાને છોલવા, વેંગણાંને સોજાં ઘાંઘ છોલ્યા વગર છાલ સાથેજ ઉભી ચાર ચીર કાપીને ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખ્યાં. પછી બીજાં નાળાયેરને ખમણી તેની સાથે અધા સામાનને બારીક પીસી વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં બરાબર ભરવો અને કલ્લ ભરેલા મોટા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવી તેમાં અધાં વેંગણાં સુકી મસાલો વધ્યો હોય તો તે ઉપરથી મલીને દુધ સાયનું આમલીનું ડાહરું રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઇંગારે રાખવું અને વેંગણાં ચરે અને ઉપર તેજ આવેને ઉતારવું. તેજ

પસંદ હોય નહીં તો ધી લેવું. એ રવૈયાં ખીચડી સાથે ખાવામાં સારા ભાગે છે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં ૨ જાં.

કાંદા શેર ૦૫, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, ધી તથા સોજી મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દળેલી હળદર; આદુ તથા લસણુ દરેક તોળો ૦૫, શાહજીરું વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, મોટાં લાંબાં ખીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૪.

એક પાથેર પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક બીતવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લેવું. આદુ લસણુને છોલી, જીરું, મરચાં તથા પાથેર કાંદાને છોલી એ સબજી સાથે ખારીક પીરવું. ગમે તો વેંગણાને છોલીને અથવા છાલ સાથેજ ઉપર પહેલાં રવૈયાંમાં લખ્યું છે તે મુજબ વળગેલી ચાર ચીરમાં કાપીને પછી બાફવાં. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને છુટા જેવા કાપી કલકલ ભરેલા પાટીવામાં ધી તથા તેલ સાથે કકડાવીને તેમાં કાંદાને તળીને માફે મસાલો નાખી તેને તળી નીમક નાખી અંદર બાફેલાં વેંગણાં મુકી આમલીનું ડોહરું રેડી ઢાંચણુ ઢાકી ઇંગારે રાખી ધીપર આવેને ઉતારવું.

રવૈયાં વેંગણાંના ૩ જાં.

તદન ખીયાં વગરનાં વજનમાં એક શેરનાં ચાર ચઢે તેટલાં નાનાં વેંગણાં / અને તેળેલા શેર ૨, કાંદા રતલ ૦૫, ધી શેર ૦૫, સોજે સફેદ સુકો કુટો તોળા ૫, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૪, સોજે ગોળ તોળા ૨૫, સોજી મીઠું તેલ ભરેલું પાથેર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરું તથા દળેલી હળદર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૫, લસણુની છુટી મોટી કળી ૧૨, કોથમીર મુટી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

આમલીને સાફ કરવી ગોળમાંના કચરો કાઢવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષાં લસણુને છોલવું. કાંદાને છોલાને કટકા કાપવા. કુટાને મુટી સોજે ઘોષાંને માહેલું પાણી નીચવીને કાઢી

નાખુવું. જરાંને ચુંટવું. પછી એ બધા સામાનને કુપ્ર સાથે પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમાં એ ચમચી નીમક ભેળવું. પછી વેગણાંને ઘોષ નુછી ઝારડાં કરી છરીવડે ઉભા ચાર ચીરમાં કાપી ડીઝકાં આગલથી વળગેલાં રાખવાં અને પીસેલા સામાનના આઠ ભાગ કરી અડેક વેગણાંમાં અડેક ભાગ ભરી તે બાહેર નીકળે નહીં માટે હેઠેથી ઝીણા દોરાના ત્રણ ચાર આંટા વીટાળાને બાંધી લેવાં. ત્યારબાદ એ બધાં વેગણાં પાથે પાથે મુકાય તેટલા કલ્ક ભરેલા પાટીવામાં તેજ નાખીને ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડેને અંદર ધી નાખી બધું બરાબર કકડેને તેમાં પાથે પાથે વેગણાં મુકીને ઉંધાડુંજ રાખવું. પણ હેઠે વળગે નહીં માટે થોડી થોડી વારે ચમચથી વેગણાંને જગા ખસડેવાં અને હેઠેનું પડ બરાબર તળાને ફેરવી નાખી મીઠુ પડ એમજ થાયને એક પાથેર પાણી રેડી બાકી રહેલું એક ચમચી નીમક ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી હેઠેનું પડ ચરેને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી વેગણાંને ફેરવવા અને બધું પાણી બળીને બરાબર ધીપર આવેને ઉતારી ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવું. પીસેલા સામાનને આખી જોવા અને તેમાં આપણા ટેસ્ટ મુજબનો ખટાસ થયો નહીં હોય તો બીજી જરા આમલીને બારીક પીસીને માહે ભેળવીને પછી વેગણાંમાં ભરવું એ વેગણાં ઠંડાં થયા પછી પાછાં ગરમ કરીને ખાવાને સારાં લાગતાં. નથી માટે ખાવાના વખતસર બરાબર તૈયાર થાય તેમ પકાવવાં. તેજ વધારે પસંદ નહીં હોય તો તે જરા ઝોણું લધ તેને ભાગનું ધી વધારે લેવું.

રવો.

સોજી બેળ વગરનું તાજું કુધ શેર ૫, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીઠનો પહેલાં ન બરનો સોજો ઝીણું રવો રતલ ૧, સોજી મીઠાઇનું ધી શેર ૧૦૦, ચીનાઇ ચવચવના મુખ્ખાના અથવા કીસ્ટેલાઇનું કુટના ઝીણા કટકા રતલ ૦૦૫, સોજી બદામની બીજ શેર ૦૦૫, કરંટ દરાખ શેર ૦૧, એળચીના ઘણા તોજો ૧૧, જાયફળ તોજો ૦૦૫, વેનીલા અસેન્સ નાના ચમચા ૨, ઘણું સે.જો ગોલાખ પાથેર ૦૦૫.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરી. કરંટને પણ સોજી કરીને એમજ ધોવી. એળચી જાયફળને

હુંદુ. પછી રવો બનાવીને કાઢ્યા પછી જો તળેલી
 બદામ દરાખ ઉપર બભરાવવી હોય તો ધીને સોજ કલપવાળા
 પાટીયામાં બરાબર કકડાવી માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે
 પાથેર બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું
 અને સેજ શીકા બદામી રંગ થાય કે છૂતજ તપેલીને ઉતારી પાડી
 બદામને જલદી ચમચે કાઢી લેવી. કારણ કકડતાં ધીમાં વધુ વાર
 રહેતાં રતાસ પકડે છે. પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી ધી ગરમ
 થાયને બધી દરાખ નાખી પોચી જેવી તળા ઉતારીને કાઢી લેવી.
 ત્યારબાદ સોજ તપેલીમાં એક શેર દુધને કકડાવવું અને બાકીનાંમાં
 ખાંડ પીગળાવી ખીજી સોજ તપેલીમાં ગાળીને તેને એ કકરા પાડી
 એ બેઉ દુધને ગરમ રાખવા ડગારે રાખવું. પછી ધીની તપેલીને
 પાછી ચુલે મુકી તે કકડેને માહે રવો નાખી બેરડુ ઉપર લાગીને
 સેજખી રતાસ પકડે નહીં માટે ધીમાં આંચે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું
 અને શીકા બદામી રંગનો થાય અને ધીમાં પરપોટા આવે ત્યારે
 પેશું ગરમ કીધેલું એક શેર માણું દુધ એક માણુસે રવામાં રેડવું
 અને જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ખીજી માણુસે છુંટયા કરવું અને
 દુધ સોસઈ રવો ખીલીને ઘટ થાય ત્યારે પેલાં ગરમ મીઠું દુધમાંથી
 અડધા શેરને આસરે ઉપર મુજબ રવામાં મેળવવું અને ઘટ થાયને
 પાણું એટલુંજ રેડી એ રીતે અડધું દુધ રેડ્યા પછી માહે બધી
 બદામની કાચી સ્લાઇસ નાખી થોડે વારે મુરખાના કટકા તથા
 અડધી દરાખ નાખી બધું દુધ મુરં થાય ત્યાં સુધી એમજ રેડ્યા
 કરવું. પણ બળવું ધીમુંજ રાખવું અને રવો ઘટ થાયને ઉતારવો,
 પછી તે કઠણ થશે. ઢીળો રાખીને ઉતાર્યા પછી તે ઘટ થાય છે માટે
 તેવો નરમ પસંદ હોય તો તેમ ઉતારવો. પણ કઠણ રવોજ સારો
 લાગે છે. ઉતારતી વેળા એસન્સ, ગોલાખ, એળચી તથા જલકળ
 બેળવું. વેંતીલાથી રવાનો ટેસ્ટ સારો થાય છે પણ તેથી રવો તદ્દનજ
 સફેદ દુધ જેવો રહેતો નથી. રવાને કાઢ્યા પછી તળેલી બદામ તથા
 બાકી રાખેલી કરંટ ઉપરથી બભરાવવી. તળેલી સ્લાઇસનાં કરતાં
 પછી ઉપર પણ કાચીજ સ્લાઇસ નાખેલી વધારે સારી લાગે છે.
 પૂડીંગ માટે એ રવો બનાવવો હોય તો તેને ઢીળોજ રાખવો અને
 તેમાં બધી કાચી બદામની સ્લાઇસ લેવી. રવામાં છ સાત શેર દુધ
 નાખ્યાથી વધારે સારો રવો થશે, તેમજ વળી ત્રણ શેર દુધનો રવો

પણ થઈ શકશે. મીઠાસ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ ઝાઘી લેવી. રવાની અંદર કાચી ભેળવાની બદામની સ્લાઈસ એકદમ ઘણીજ ખારીક કાગજ જેવી કાપેલી વધારે સારી લાગે છે.

રવો ૨ જે.

સોજીયું ચોખ્ખું તાજીયું દુધ શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૨, મીઠનો પહેલા નંબરનો સફેદ ખારીક રવો રતલ ૧, કીસ્ટેલાઈઝડ કુટના અથવા ચીનાઈ અથવા મુરખાના ઝીથુ કટકા રતલ ૦.૧૧, સોજીયું મીઠાઈનું ધી તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૦.૧, ફરંટદરાખ શેર ૦, ઘણીજ સોજી ગોલાખ વાઈનસ ૨, વેનીલા એસેન્સ નાના અમત્તા ૩, એળચીના દાણા તોળો ૧, જાયફળ તોળો ૦.૧.

ઉપર પહેલા રવામાં લખ્યા મુજબ બદામની સ્લાઈસ કાપી એને તથા દરાખને ઘોષ કોરડી કરીને ઉપર મુજબજ ધી કકડાવીને એ બેઉને જીડું જીડું તળા કાઢી ધીને ઠંડું કરવું. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી અડધાં દુધનો દુધપાક જેવો નહી તેમજ માવો પણ નહી તેવો એ બેઉની વચમાંનો ઘણો ઘાડો દુધપાક કરવો અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને એક સોજી કલકલાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં એ દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળીને જરા પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં પેશું ઠંડું થયેલું બધું ધી નાખી ચુલે ધગધગતે ધંગારે મુઠ્ઠી અમત્તા ઘુંટયા કરી જરાખી ગાંગડો થવા દેવો નહી. ત્રીસેક મીનીટ એમ રાખ્યા પછી ઢાંકણ ઢાંકી ધંગાર એાછા કરવા અને થોડે થોડે વારે હાંધાડીને તપેલીમાં અમત્તાનો ડાંડો ફેરવવો અને સીજેને ઉપરથી પેલો પતળો માવો રેડી અમત્તા મેળવીને પાછું ઢાંકી પહેલા રવામાં લખ્યા મુજબ આપણી મરજી પ્રમાણે ઢીળો યા ઘટ રવો કરી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાકીનો સામાન ભેળવો. મીઠો રવો પસંદ નહી હોય તો ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ ઝાઘી લેવી.

રવો ૩ જે.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજીયું મીઠાઈનું ધી શેર ૧.૧, મીઠનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો જલ્દો રવો રતલ ૧, નવી બદામની ખીજ

શેર ૦૧, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જ્યક્ષણ તોળો ૦૧, ભેજ વગરનું સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧, ઘણું સોજો ગોલાખ ૫૬૮ ૦૧.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘાંધને કોરડી કરવી. કલ્લવાળી તોળેલીમાં બી કકડાવી તેમાં એ સ્લાઇસને ફરવી બદામી રંગની તળીને અધરાંતી અમચથી કાઢી લઈ રવે નાખી તેને બદામી રંગનો તળીને માહે દુધને બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી અમચથી બધું બરાબર એકસ કરી માહેલી વસણ બાહેર નીકળી ગયા પછી ઢાંચુ ઢાંકી તેને એક બોગડુ પરથી જરા અળચુ રાખી સેજ ધંગારે રાખવું અને દસેક મીનીટ પછી તોળેલીમાં અમચનો ઝાંડો ફેવી અંદર બધા ગોલાખને ફે તો રેડી પાછું ઢાંકણ ઢાંકી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉંઘાડીને જોતું અને ખાંડનું પાણી બળી ગ્વો ઘટ થયેલો લાગે તો ઘૂર્ત ઉતારવું. પણ તેમ થયેલું નહીં હોય તો એ પ્રમાણે થાયને ઉતરી જ્યક્ષણ એળચી બળીને કાઢ્યા પછી ઉપર તોળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી.

રવો ૪ થો.

મીલનો ખીજાં નંબરનો સોજો જલદો રવો રતલ ૧, સોજ સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, સોજી મીઠાઇનું ધી તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, બારીક છુંદલી એળચી તોળો ૧૧ તથા જ્યક્ષણ તોળો ૦૧, ભેજ વગરનું સોજી તાજી દુધ શેર ૪, ઘણું સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૬ એ ભરેલો અડધો પાથેર, પેનીલા અલ્ફાન્સ નાના અમચા ૨. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તૈયાર કરવું. આ એ ચોપડીયા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાલકી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી અડધીને આખીજ રાખવી અને અડધીની ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી એ બેઉને જીદી ઘાંધ નુછીને કોરડી કરવી. એક સાફ બોયાંને એક તોળેલીની ઉપર મુકવું. પછી એક કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં ઘીન ચુલે મુકી તે કાંડીને અંદરથી ઘણું ધુ માડો નીળે ત્યારે અંદર આખી બદામ નાખી આંધરાંતી મોટી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાય કે ઘૂર્ત ઉતારી પાટીને ધી સુધાંજ બોયાંમાં નાખી દહ કાંડી થાયને સોજી ખલમાં છુદવી, પછી ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને માહે સ્લાઇસ નાખી શીકી બદામી થાયને એમજ ઘૂર્ત બોયાંમાં નાખવી અને અંદરથી નીળેલાં બધાં ઘીને પાછું પાટીયામાં રેડી ચુલે મુકી ખુબ તરેહ કકડીને ધુ માડો

નીકળે ત્યારે ઉતારી પાડીને માહે રવો નાંખી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદાની રંગનો યાચ ત્યારે એ મણુસે તેમાં થોડું થોડું દુધ રેડતાં જવું અને સે ,ખી ગાંગડા થય નહી તેમ સંભાળથી ખીજાં માણુસે ધુંટયા કરી એ રીતે બધું દુધ મેળવ્યા પછી તપેલીને ચુલે ધીમે બળતે મેલીને હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું અને બટ થવા આવેને ઇગારે રાખીને ધુંટયા કરી ધણુ થવા આવે ત્યારે ગોલાખ રેડી છુદેતી બદામને બરાબર બેળીને ઉતારવું. પછી વેંતીલા બેળીને રવો કાઢી ઉપર એળચી જાયજી તથા તળેલી બદામની સ્લાઇસ ભજરાવવી. મીઠો રવો પસંદ નહી હોય તો ખાંડ ગમે તેટલી એાછી નાખવી. ગમે તો કીસ્ટેલાઇજડ કુટના ઝીણા કટકા પોણો રતલ થણુ માહે ભળવા.

રવો ૫ મો.

સોજી બેળ વગરનું તાણુ દુધ શેર ૭, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીઠનો પહેલા નંબર ધડંનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજી મીઠાઇનું ધી શેર ૦૧૧, નરી બદામની ખીજ રતલ ૦૧, એળચી તોળો ૧૧, જાયજી તોળો ૦૧૧, ધણુ સોજે ગોલાખ નાના અમચા ૬ એટલે ભરેલો અડધો પાથેર, વેંતીલા એસન્સ નાના અમચા ૨ એટલે નાની સીસી ૧.

એળચી જાયજીને ધુંદવું. આએ વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી હોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છાત્રીને કાગજ જેવી ધણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઇને કોરડી કરવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાથી ગાળવું. પછી સોજા ચોરા પાડીયામાં ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેતી ધણું કકડાવવું નહી પણ બધું ધી બરાબર તવાયને અદર રવો નાખી કલહ ભરેલી સોજી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી રવો હેઠે લાગવા દેવો નહી .ને બદામી રંગનો યાયને અંદર દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવીને ગાંગડા થવા દેવા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે ધુંટયા કરી બધું પાણી સુકાયને એક માણુસે તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દુધ નામતાં જવું અને માહે ગાંગડા વળે નહી માટે ખીજાં માણુસે ધુંટયાજ કરવું અને રવા જરા દીળો જેવો થયને ઉતારી બાકીનો બધા સામાન બેળીને કાઢવો. કોઇને મીઠો રવો પસંદ નહી હોય તો પોતાના ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ એાછી લેવી.

રવો ઇડાંનો.

પઉંનો ખારીક રવો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ તથા નવી હીસમસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદલી મેળવ્યા તેજો ૧૧, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, તદન તાજાં ઇડાં ૮, સોજીં ધી તથા ખાંડ બપ મુજબ.

બદામને છેલ્લી આડા ત્રણ કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી બેઉને ઘોઘ ગુછીને કોરડું કરવું. પછી મોટી કદાઇમાં ધી કકડવા મુઠ્ઠી માલેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને થોભ્યા વગર જલદીથી કાઢી લઇને દરાખ નાખવી અને તે કુળેને ઉતારી પાડી ચમચથી એને પણ કાઢીને બદામમાં નાખવી. પછી રવાને કલ્લ ભરેલા ખુનચામાં આળી તેમાં અડધો ચેર ધીને બરાબર મેળવી પોચો નહીં પણ વણાય તેટલો કઠણ રવો ઇડાં પાણીથી ખાંધીને સારીકાની ગુંદવો. ત્યાર બાદ એના સફાઇદાર છ મોળા કરી જુદી જુદી અકેક રોટલી પોણી ઇંચ જેટલી જાડી વણતાં જવું અને સાફ લોઢીને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર જરા જરા ધી નાખી હેઠેનું પડ જરા જુજાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તવાયા વડે ફેરવી નાખી બીજી પડ એમજ તળાયને અવારનવાર રોટલીને ફેરવ્યા કરી મજાહતી નરમ બદામી રંગની થાયને કાઢી લેવી. કકરી પોપડી થાય તેમ જુજવી નહીં, તે પછી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને બેઉ હથેલીવડે ભાંજી ભુકો કરીને બધો રવો છુટો કરવો. જરાબી ગાંગડો રાખવો નહીં એ રીતે બધી રોટલીનો ભુકો થાય પછી તેને તોળવી અને તેનાંજ વજન જેટલી સોજી ખાંડનો તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં મજાહનો આસવાજો શીરો કરીને ઉતારવો અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના ઘંટાથી ખુબ દોહવી શીરો તદનજ ઇંડો થાયને તેમાં બરાબર બેળી બદામ તળેલાં ધીમાંથી ૦૧ રતલ એમાં નાખી રોટલીનો ભુકો છેલ્લે મેળવીને ધીમે બળતે મેલી જરાબી હાય રાખ્યા વગર કુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન મેળવો. એ રવો કેરા ક્રીમ રંગનો મજાહનો થાય છે

રવો પાંઉનો.

સોજીં બેળ વગરનું તાજું દુધ ચેર ૩, સોજીં માખણ તથા ખાંડ દરેક ચેર ૧૧, તદન સફેદ પાંઉનો ગર રતલ ૦૧, ચીનાઇ

અવચવના મુરખાના અથવા કીસ્ટેલાઈનડ કુટના ઝીણા કટકા તથા નવી બદામની ખીજ દરેક રતલ ૦૧, સોણું ધી તથા કરંટદરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૪, વેનીલા ઍસન્સ નાનો અમચો ૧૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલી મણીજ બરીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપીને ધાવી. કરંટને ઘાઘ નુછી કઢાઈમાં ધી કકડાવીને તેમાં નરમ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજા કલ્ક ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં જે તથા કલાક પાંઉના ગરને બીનવી રાખ્યા પછી પાંઉનો જરાખી કટકો રહે નહી તેમ બરાબર ભાંજીને દુધમાં સારીકાની મેળવીને માહે માખણ તથા બદામની સ્લાઇસ નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર છુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવે ત્યારે દરાખ નાખી મણું ઘટ થાયને ઉતારવું, પથુ કઠણ કરવું નહી. કારણ કંડું થયાથી મણું કઠણ થાય છે. ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. ગમતો ખાંડ નવટાંક વધારે લેવી. એ રવો મજાહનો લાગે છે.

રવો.ભુંજીને છુંદેલા ચોખાનો.

જરા સાલ ચોખાને કપડાંથી નુછી કુંડો કાઢીને પછી ઠીકરાં ઉપર શીકા કીમ રંગના કકરા ભુંજી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળા ઝીણા રવા જેવા કરીને તે એક રતલ લેવા અને આઐ ચોપડીમાં રવા પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીજો બધો સામાન તથા સાત શર દુધ લખને તેમાં લખેલી રીતેજ ઐનો રવો બનાવવો, પણ એ ચોખાના રવાને તેમાં લખ્યા મુજબ ધીમાં તળવો નહી. અમચો ઐમજ રાંધવો.

રવો સસ્તો.

સફેદ શાકરીયા ખાંડ શર ૨૧, મીઠનો ખીજાં નંબરનો ઘઉંનો બદા રવો તથા સોણું ધી દરેક શર ૧, કરંટદરાખ શર ૦૧, બદામની ખીજ નવટાંક, એળચીના દાણા તોળો ૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોણું તાણું દુધ શર ૧, સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૬.

બદામને છોલીને મણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાદ કરી ઘાઘને કોરડી કરવી. પછી ઘાજ કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં કરંટને તળીને

કાઠી લઈ રવો નાખી ધીમી આંચે બદામી રંગનો તળા તેમાં થોડું થોડું પાણી નાનીને ધુટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહીં અને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને હાથુ ઢાંડી બળતું વધારી કે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઢંધાડીને અમચ ફરવતી. પછી અંદરનું બધું પાણી સુકાય અને રવો ડુળાને કઠણુ થાયને દુધ ભેળવું, પછી તે સુકાયને ખાંડ મેળવી તે બગબગ પીગળી જાય અને રવો બરાબર ઘટ થાયને ઉપથી ગોલાબ નાખી બે મીનીટ પછી ઉતારવું. તે પછી બદામની સ્લાઈસ તથા દરાખ બેઉ થોડું જુડું રાખીને બાકીનું એ બધું તથા એળચી જયફળ રવામાં ભેળીને પછી રવાને કઢી ઉપથી પેલી જુદી રાખેલી બદામ દરાખ ભરવાવવી. એ રવો ખીસીને વધારે થાય છે. અને સારો લાગે છે. જરા મોલો રવો પસંદ હોય તો ખાંડ જરા ઓછી નાખવી.

રવો સુકાં પાંડિનાં કીમ એટલે કમખસનો.

થોડા પાંડિની કાતરીએને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં અથવા પત્રાંની રકનીમાં ધીમે ધંગારે કરી પણ સફેદ લુછ બારીક છુદી તારની ચાળણથી ચાળીને એ પાંડેનું કમખસ જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક કીમ કહે છે તેને ઝીંચુ. રવો જેવું એક રતલ લેવું. પછી બાકીનો બાજો બધો સામાન આપે વીંચી વાંતીમાં રવો પહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેલોજ લઈ તેમાં લખેલી રીતે પણ રવાને બદલે એ કીમનો રવો બનાવવો પણ એને રવાની કાતી ધીમાં તળવું નહીં, કાચાંતોજ બનાવવો.

રસ્ક.

ડાંજે નહીં તેમ સેડીને સુકા કીધેલા મીઠાનાં પહેલાં નંબરના ઘઉંના બે ગતલ આઠાને એક મોટાં કોડીનાં બેલમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી બે અમચી અને રસ્ક મીઠાં બનાવવાં હોય તો અડધો શેર છુદેલી ખાંડ ભેળવી. પછી ગરમ કીધેલા એક પ શેર દુધમાં બે રતલ સોજું માખણ પીગળાવી તે ભેળીને પછી તાજાં છ છડાંની દળને ખવાડાં કાંટાથી ખુબ દોહડી પનળી કરીને તેમાં પદખાંનાંનું તાણું ખમીર ભરેડું અડધો પાશર મેળવીને તે આઠામાં રેડાંને પછી એ મેળવણી એક તદન કલ્લ ભરેલા ખુનઆમાં

કાઠી આટાને મસળીને બાંધીને તેની ઉપર ઘોણું કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે ઉંદમાં રાખવું અને ખમીર ચઢે પછી હલકે હાથે જરા ગુંદીને લુગવાનાં પત્રાંન માખણ લગાડી આટાની આંમે મેળવણીને મોટા સંવા જેટલી ખુનચામાં છુટી છુટી મુઠવી અને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મેલી બનાવર ભુંજવને રસ્કને સરખા બે ભાગમાં કાપી વચમાંનો કાપેલો ભાગ ભુંજવા માટે પાનાં ઢાંકી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં. બીજી રીતે રસ્ક બનાવવા હોય તો એક પાથરે દુધને ગરમ કરીને તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ખમીર ભેળવું અને ઉપર મુજબતા સોંકેલા એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક બે ચમટી ભરી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક મેગા એક બોલમાં બધું ભરીને તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં ખમીર ભેળેલું દુધ રેડી ૦૧ રતલ માખણ મેળવીને ચુના આગલ ઢાંકી મુકવું અને માટે પરપોટા આવે ત્યારે હાથને વળગે નહીં ત્યાં સુધી હલકે હાથે મસળીને પાચું ઢાંકી મુકવું. પછી આટાની સપાટીની ઉપર ફાટ પડે ત્યારે એ મેળવણીના છ ઇંચ લાખાં અને બે ઇંચ વ્યાસનાં રોળ બનાવી માખણ લગાડેલા પત્રામાં જરા છુટાં મુકી થોડો વખત ચુલા આગલ રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ લુગને તૈયાર કરવ. એ રસ્ક ખારા કરવાં હોય તો ખાંડ નાખવી નહીં પણ એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક પોણા તોળાને હાસામે લેવું.

૨૨ ગોસ્ત અથવા મરધીનો ખારો.

આવલ સાથે ખાવા માટે ગોસ્ત અથવા મરધીનો ખારો રસ બનાવવા હોય તો આંમે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલો વધારે જોઈને હોય તે મુજબ તેમાં કાંદા, આડુ, લસણ, ઘી તથા પાણી વધારે નાખવું પણ મરધી ગોસ્ત તો તટલુજ લેવું અને જીરું નાખ્યા વગર ગોસ્ત ના મરધી ખારું પકાવવું.

૨૩ ગોસ્ત અથવા મરધીનો મસાલાનો સંડોવેલો.

સોણું નરનું કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજ પટેલ શર ૧, ઘી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, ધાણાજીરાનો મસાલો; દળેલી હળદ તથા ચોખ્ખાનો

આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, કોથમીર કુડી ૨.

પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથે પાદડાં લઈ એને તથા મરચાંને ઘોઈ એકત્રીને બાકડાંની ખલમાં છુંદવું અથવા પીસ્તું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને છુકા જેવા કાપી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં થીમાં શીકા બાલ તળા માહે આદુ લસણ વધારી તેનો સોહડમ નીકળે પછી માહે આટો તથા બધો મસાલો નાખી તેને તળીને પછી માહે ગોસ્ત; નીમક તથા એક ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરીઓ નાખી બે ભાગ કાતરીઓને પાણીમાં જ રહેવા દેવી અને બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળને રાખવું, પણ કદાચ ગોસ્ત નરમ થવા આગમ્ય તપેલીમાંનું પાણી સુકાય તો ઢાંકણ પર ખીજી પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડ્યા કરવું અને ગોસ્ત નરમ થવા આવે ત્યારે અંદર નાખેલા પટેટાને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખીને પછી પેલી બે ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરીઓને ગોસ્તમાં ભેળા રસ મળાહને ધાડો થઈ ગોસ્ત તથા પટેટા બરાબર ચરેને ઢાંકણ કાઢી નાખી થોડીવાર ધુંગારે રાખવું અને ધી ધી પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવીને આવલ સાથે એ રસ ખાવો. કેરીના દાહડા હોય તો બે ત્રણ કાચી કોયળ કેરીને છોલી તેનાં બધે ફાડ્યાં કાપી પેલી બે ભાગ પટેટાની કાતરીઓને નાખ્યા પછી બધું નરમ થાય ત્યારે એ કેરી નાખવી. ઉપલી જ રીતે એક હાફ હાઉલના કટકાનો પણ રસ બનાવવો.

રસ માછલીનો, ગોસ્તનો અથવા મરઘીનો.

તાજાં છમણાં બા રામસની કટકી અથવા બોઈ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧૧, કાંદા શેર ૧૧, ધી શેર ૦૧૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, લીલાં મરચાં તોળા ૧૧, લસણ તોળા ૧, સાજું માટું નાળાયેર ૧, દળેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૪, નીમક તથા ચોખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપી બરાબર

નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. તે આગમચ આમલીને એક પાથર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એળીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. નાળાયેરને ખમણી તેના તણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગમાં ગરમ પાણી પોણો થેર લઈ તેમાંથી થોડું થોડું નાખી પીસીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. લસણને છોલી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાં સાથે બાકીના એક ભાગ નાળાયેરને એકદમ ઘણુંજ ખારીક મેસ જેવું પીસ્વું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ઘણાજ ખારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી કકરો બદામી રંગનો તળા ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી ધીમાંથી બધો કાઢી લેવો અને ઠંડો થાયને હલકે હાથે પાના ઉપર ઘણાજ ખારીક પીસ્વો. પછી ધીવાળા તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં બધો પીસેલો સામાન તથા હળદ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તેનો સોહડમ નીકળે પછી માહે પીસેલો કાંદો તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી નાળાયેગુડું દુધ રેડી અંદર માછલી નાખી ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે રાખવું અને માછલી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહરું રેડી એક જથ્થો આવેને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી ધી છુટ્ટું પડેને ઉતારવું. ગ્રેવી વગરની ખારી પકાવેલી મરચી અથવા ગોસ્તનો રસ પણ ઉપર મુજબનો સામાન લઈને એજ રીતે પણ માછલીને બદલે એ ગોસ્ત યા મરચી નાખીને પકાવવો.

રાઈ ચઢાવેલી.

અચાર માટે રાઈ ચઢાવવી હોય તો ખપ મુજબ સોજી મેળ વગરની રાઈ લેવી અને તેને કોડીનાં મોટાં ઉંડાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજે સરકો થોડો બેળીને જરા ઘટ કરી તેની એન લાગાથી આંખોમાં પાણી આવે ત્યાં સુધી તેને લાકડાંના મોટા ચમચાવડે ખુબ તરેહ છુંટવી. બોજન સાથે અમથી ખાવા માટે વેલાની રાઈને ઉપર મુજબ પણ સેજ પતળા જેવી ચઢાવીને તેમાં ટેસ્ટ માટે સેજ નીમક બેળવું, તેમજ સેન્ડવીચીજ માટે પણ એજ રીતે પણ નીમક વગર ચઢાવવી.

રાઈતું.

ખીયાં વગરની પણ જરા મોટી એક કાકડી લરી અને આંખે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી કાકડીનું છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાકડીને કીધા પછી ડીઝકું કાપીને કાઢી નાખ્યા બાદ છાલીને દેનાં ઘણાંજ પતળાં વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો વરક કાપવો યા છાલીયા પછી આખી કાકડીને ખમણવી. પછી સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો દળેલી વેલાતી ગાંધને ઉપર રાઈ ચઢાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ સેજ દીળા જેવી ચઢાવીને તેમાં પાણી વગરનું કઠણ દહીં એક પાશર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળીને પછી એમાં ખમણેલી કાકડી, વેફર અથવા વરક ભેળવો. કેળાંનું રાઈતું કરવું હોય તો વસંધનાં મોટાં પાકાં ત્રણ ચાર કેળાંને છાલીને તેની ઘણીજ પતળાં ગોળ કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ કાકડીને બદલે એ કેળાંનું ઉપલીજ રીતે રાઈતું કરવું. સોજ ખારક, ખજૂર, સુકી મોટી કાળી દરાખ, કીસમીસ દરાખ અથવા નાળાયેરનું રાઈતું કરવું હોય તો ખારક, ખજૂર અથવા કાળા દરાખ જે હોય તેને ઘાંધને કરીયા કાઢી કોરકું કરવું. અને તેના કીણા કટકા કાપવા, પણ કીસમીસને ઘાંધ કોરકી કરીને, આખીજ રાખવી અને નાળાયેર હોય તો તેને ખારીક ખમણવું. પછી ઉપર લખ્યા મુજબ ૧૪ ચઢાવી તેમાં દહીં ભેળીને પછી એ ચાર મેવામાંનું જે એક હોય તે અથવા ખમણેલું નાળાયેર હોય તો તે માહે ઘટે તેટલું મેળવવું. રાઈતું પીળા રંગનું બનાવવું હોય તો રાઈતાંતી મેળવણીમાં બે ત્રણ ચમડી જેટલી દળેલી ઉજદ મેળવી. રાઈતું ખાવાની થોડો વખત અગાઉ બનાવી કોડીનાં વાસણ ભરીને ઢાંકી રાખવું.

રાજબેરી કીમ આઈસ.

સોજ રાજબેરી જામ રતલ ૦, મીલકમેડ કનડેનસ્ક મીલક ટેબલસ્પુન ૩, મીલકનો પહેલાં નંખરનો ચોખ્ખો આટો તોજો ૧, આંખે ચોપડીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ અથ મુજબ.

ઘણાંજ ખારીક આંધરાંતી તદનજ કલઈ ભરેલી ચાળણીયા અથવા રંગ વગરની સોજ નવી તારની ચાળણીયા જામને છાંડી લઈ ખીયાંને ફેંકી દેવાં. મીલકને બે પાશર એટલે એક પાઈટ ઠંડાં પાણીમાં મેળવી આટાને આળાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી

તેમાં પાણીમાં બેળેલું મીઠક જરા જરા કરી બધું બરાબર બેળા મુલે મેલી પાંચ મીનીટ છુંદીને ઉતારવું. પછી જરા ઠંડું થાયને તેમાં છાંડેલી જામ તથા મેળવણી શીકા ગાંઢાખી રંગની થાય તેટલો રંગ બેળવો. પછી તદ્દન ઠંડું થાય ત્યારે આંચે વીંટીધ વાંનીમાં આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા સુકવું અને કીનારી ઉપર બંધારી પોપરીને અવારનવાર કાઢીને માહે મેળવ્યા કરી મળવું હઠણ જમાવવું.

રાજબેરી ટ્રોપ્સ.

થોડી પાકી રાજબેરી લેવી અને તેને બીનવીને નીચવલાં મલમલનાં કપડાંથી ગુછી બરાબર સાફ કરીને ડીચકાં કાઢવાં. પછી બધીને કોડીનાં ખોલમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને સોજા ફેલેનલના કટકમાં થોડું થોડું નાખી દાખીને બધો રસ ગાળી કાઢવો અને તે રસને તોળા અડધો રતલ થાય તો તેને તદ્દનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં યા સેજ પણ પોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં રેડી માહે ઘણી સોજા ખાંડ બ રતલ બેળા ઇંગ્લીસે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર માહે બાકડાંનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવવો. પછી બંધાય તેવું ટાઇટ થાયને ઉતારી કોરડી રકાખીઓમાં છુટા છુટા ટ્રોપ્સ મુકીને તડકે સુકવવા.

રાજબેરી બ્રેડી.

સોજા તાજા ચાર રતલ રાજબેરીને ઉપર રાજબેરી ટ્રોપ્સમાં લખ્યા મુજબ સાફ કરી મોટાં કોડીનાં ચપટ ઢાંચણવાળાં વાસણ યા બરણીમાં ત્રણ બાટલી બ્રેડીમાં એક મહીનો બીનવી રાખવી. તે પછી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો બનાવી ટેસ્ટ મુજબ રાજબેરી સાથના બ્રેડીમાં એ બેળી ટેસ્ટ માટે ગમે તો તજ તથા લવંગનું એસેન્સ સેજ નાખીને પછી ગાળીને બ્રેડી બાટલીઓમાં ભરવો.

રાજબેરી વોનીગર.

સોજા તાજા રાજબેરી રતલ રા., ફ્રેસ એન્ડ પ્લંકવેલનો વેલાવી સરકો પાઈટ ૧, બારીક દળેલી યા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી આંબેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

રાજઝેરીને સાફ કરી ભચડીને કોડીની ચપટ ઢાંકણની ખરણીમાં નાખી તેની ઉપર સરકો નાખી ચપટ ઢાંકણને ત્રણ દીવસ રાખવું, જે દરમ્યાન દરરોજ હલાવ્યા કરવું. તે પછી જૈલી ઝેગ ચા જાદી સોજી ફેલેનલના કટકામાં નાખી ભચડયા વગર એમજ હેઠે એક સોજી કોડીનું વાસણુ મેલીને તેમાં હલવે હલવે બધો રસ ગળવા દેવો અને એ રસને ભરી અડધો શેર એટલે એક પાછંટ રસમાં એક રતલને હીસાએ પહેલાં નંખરની શાકરીયા ખાંડને એક તદનજ કલમ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં એ રસ ભળી ધીમે બળતે દસ મીનીટ ચુલે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા પછી ઉતારવું અને ઠંડો થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. જ્યારે પીવો હોય ત્યારે આઠસતાં ઠંડાં પાણી ચા સોદાવોટરમાં ટેસ્ટ મુજબ એ વીનીગર ભળાને પીવો.

રાજઝેરી સ્પંજ.

ચરમ કીધેલું સોજી કુધ પાથેર ૧૫, રાજઝેરી જૈલી રતલ ૦૫, દરીની કુલની સોજી કઠણ કીમ ભરેલી પાથેર ૧૫, સ્વીનબોર્નનું અથવા બીજા કોઈ મેકનું સોજી આઠસીનગલાસ તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

એક તદન કલમવાળી તપેલીમાં આઠસીનગલાસ નાખી તે બીનાય તેટલું રોજ પાણી રેડી ઇંગારે ઉંખાડું મુકવું અને પીગળેને ઉતારી તેમાં બધો સામાન ભળી કઠણ અને સ્પંજ જેવું થાય ત્યાં સુધી સુલટે હાથે એકજ તરફથી કફ ચઢાવવો, તે પછી બીનવેલાં મોદમાં ભરી બીજે દીને કાઢવું. ઘણી ઠંડી હોય ત્યાંજ એ થશે.

રાખરી.

નવાં સુકાં સીંગોડાં; નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજી માખણનું ધી; છુંદીને કપડાંથી ચાળેલો સુંઠનો બારીક પાઉદર; દોધી; કોહોણું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની ચીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘામ કપડાંથી નુછીને કોરકું કરવું. પછી એ મેવો તથા ચાર જાતનાં મગજને ધીમાં જુકું જુકું તળીને પીતળની ખલમાં બારીક

છુંદી બધું એકઠું બેળીને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખવું. સાંગોડાંને ખારીક છુંદી કપડાંથી ચાળીને જીદી બરણીમાં ભરી મુકવું. પછી દરરોજ સહવારના તળેલા મેવા તથા મગજમાંથી બધું મળીને ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (દૈન્યટસ્પુન,) સીંગોડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા સુંકનો પાઉદર સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઈ એક કલક ભરેલી સોજી નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી તાજી ચોખ્ખું દુધ એક પાશરને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ બેળીને ચુલે મુકવું અને બે કકર પડેને ઉતારીને નરને કાચે પીવું.

રાખરી ૨ જી.

નવી બદામની ખીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦૧, ચારોળી; ખસખસ; સુંક; કાકડી; કોહોળું; દોધી; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એજચી તથા જાવંત્રી દરેક તોળા ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી ઘોઘ તદ્દન કોરકું કરીને પીતળની સોજી ખલમાં ધણુંજ ખારીક છુંદવું. સુંક, મરી તથા પીપળી મુળને છુંદીને તારની ચાળણથી ચાળવું. મગજને ચુંદીને ખારીક છુંદવાં. એજચી તથા જાવંત્રીને ખારીક છુંદીને જીડું રાખવું. પછી એ બધા સામાનને સાથે બેળી કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખી દરરોજ સહવારનાં ઉપસેલા ભરેલા નાનાં બે ચમચા એમાંથી લઈ કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી બેળ વગરનું તાજી બેંસનું દુધ દોઢ પાશર બરાબર મેળવી ચુલે બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ બેળી એજચી તથા જાવંત્રી જરા નાખીને એ રાખરી ઠંડીના દિવસમાં સહવારનાં પીવી.

રાખરી ૩ જી.

નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; ચારોળી; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૦, સુંક ધઉંનું દુધ તથા સોજી મેદા સુંક દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તોળા ૩, ઉજળાં મરી તથા

સુરીજન દરેક તોળા ૨, બારીક છુંદલાં લવંગ તોળો ૧૧, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જાયફળને સાથે છુંદવું અને ઘઉંના દુધને બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને જીડું જીડું ભરી મુકવું. પછી મેવાને છોલી ઘોષ નુછીને તદ્દન કોરડું કરી એ તથા મગજને ઘણું બારીક છુંદવું અને ખસખસ, સુંદ, મરી, સુરીજન તથા પીપળા મુળને બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને એ સઘળું તથા લવંગ બધું સાથે ભેળીને કાચના જુચની ખરણીમાં ભરી મુકવું. પછી દરરોજ સહવારનાં સપ્તરી બનાવતી વેળા એ ભેળેલા જીકામાંથી દાઢથી બે તોળા નેટલો લઈ તેને એટલાંજ સોજાં માખણનાં ખીમાં નાની કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં બદામી રંગનો તળી છુંદેલું ઘઉંનું દુધ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને દોઢ પાથેર ઠંડાં દુધ અથવા પાણીમાં ખરાબર મેળવીને પછી તળેલા સામાનમાં મેળવી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખી સાતેક મીનીટ ચુલે ખીમી આંચે ધુંટીને ઉતાર્યા પછી જરા એળચી જાયફળ ભભરાવવું.

રીઝુંડ વેફર.

માટાં તાજાં બે લીંબુ લેવા અને તેની ઉપરની પીળી છલ ઘસાઈ જાય ત્યાં સુધી તેની ઉપર લોફથુગરના કટકાને ઘસીને પછી બારીક પાઉદર જેવી છુંદી ચાળીને તે એક રતલ લઈને તેની સાથે ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો પોણો રતલ ભેળવો. પછી તાજાં નવ ઇડાની દાળન ખાવાના કાટાયા જુબ તરેહ દોઢવી સફેદીને કાણુ કઈ ચઢાવી બેઉ ભેળીને ખપવું ખપવું ખાંડ ભેળેલા આટામાં મેળવીને આટો બાધીને તેને સફાઈથી બેચાનીની કીનારી નેટલું ઘણુંજ પતળું વણવું અને તાંબુરની ઘણી પતળા કીનારીવડે એ વેફર બપવા. ત્યાર બાદ જુજવાના પત્રાને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મુકીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં મેળતાં અને આડમાં જુજાય ત્યારે કાઢીને આગળાની ઉપર ગોળ વીટાળીને ઉપરથી સેરવીને કાઢી લઈ એ રીતે વીટાળલાં વેફરને પાછાં જુજવા માટે ભઠ્ઠીમાં મુકી ખરાબર થાયને કાઢવાં. જુજવા માટે બધી મળા દસથી પંદર મીનીટ જોઈ.

રૂપી અંદર રનો.

સોજી બ રતલ તાપીયોકાને સોજી ઘોઘ કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાશર ઠંડાં પાણી, એક લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા છાલ સાથે ચાર પાંચ કલાક બીનવી રાખ્યા પછી મારેથી છાલ કાઢી નાખી અને તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ધ ગારે મુકાને છુટયા કરવું અને તદન કઠણ યાયને અડધા પોટ જોટલી રેડ કરંટ જલ્લીને અંદર બેળીને ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારી મોટી રકાખીમાં રેડી તદન ઠંડું અને કઠણ યાયને આઝે ચોપડીમાં વીછીપડ કીમ છાપેલી છે તે બનાવીને ઝેની ઉપર ઢગલો કરવો અથવા આઝેજ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુજબ બે તાજાં ઇડાંની સફેદી બનાવીને તે મુકવી.

રોજ દ્રોપ્સ.

બારીક દળેલી ખાંડ રતલ ૧, ગોલાબનું ઍસેન્સ તથા રંગ આઈસક્રીમનો દરેક ટીપાં ૭, માખણ ખપ મુજબ.

થોડી રકાખીને જરા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવી. પછી અડધા પાશર ઠંડાં પાણી સાથે કલમ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ મેળવીને ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ખાંડ પીગળેને રંગ તથા ઍસેન્સ બેળવું. પછી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો યાયને ઉતારીને રકાખીઓમાં છુટા છુટા દ્રોપ્સ મુકવા અને બંધાયને ઢઢવા.

રોજ ઝંડી.

સોજી તાજાં ખુશખોવાળા ગોલાબનાં ફુલની પાદડીઓને એક સાઈ બાટલીમાં પેહલે ભરીને પછી હલાવવી, તેથી બધી પાદડીઓ હેઠે એકઠી થશે. પછી તેની અંદર ઝંડી ભરીને ચપટ બુચ મારવો અને પંદર દિવસ પછી ઉમેડીને ઝંડીને ગાળવો.

રોટ. (મુસલમાન લોકની મીઠાઈ.)

સોજી બારીક રવો; સોજી મીઠાઈનું ધી તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પરતાં દરેક નેવટાંક, છુટેલી એળચી તથા બપફળ દરેક તોળો ૧૦, ચુટેલી બસબસ તોળો ૧૦, તાજાં ઇડાં ૧૨.

બદામ પસ્તાને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. બનતા સુધી કોડીના ઘણાં મોટાં ફેલેતદીશમાં અને તે નહી હોય તો પછી તદનજ કલમ ભરેલા ખુનચામાં ધી તથા ખાંડ નાખી હથેલીવડે ખુબ તરેહ મથીને પતળું સફેદ કરવું. પછી પડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને માહે મથીને તે બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધો રવો નાખતાં જમ સારીકાની ભેળાને પછી મેવો તથા એળચી જમદળ મેળવી કલમ ભરેલા થાળા અથવા કચરોટ જેમાં દોઢ ઇંચ જેટલું ભડું, રેડાય તેવું લમ તેને જરા ધી ચોપડીને તેમાં મેળવણી રેડી થાળાને જરા થોડીને ઉપરથી સરખું કરીને પછી ઉપર ખસખસ છાંટીને ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું. એ મીઠામ મજાહતી લાગે છે. ખસખસ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. થોડું હોય તો પુર્ડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ નાની થાળામાં ભરીને પણ ભુંજાય છે.

રોટલી ખીમાની.

સોળું નક્કી ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેને સાફ કરી ઘોષને ઘણોજ ખારીક મેસ જેવો ખીમા છુંદવો. પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં જે પેહલી રીતે બનાવવાનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તે કરતાં બધો અડધોજ સામાન લેવો અને ધી નવટાંકજ નાખીને મજાહનો તતરાવેલો ખીમા રાંધી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ તથા લાંબુનો રમ્મ ભેળવો. પણ તેમાં લખ્યું છે તેમ એમાં ઉપરથી તળેલો કાંદો તથા બદામ દરાખ નાખવું નહી. ત્યાર બાદ મીલના પહેલાં નાંખરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લેવો અને તેને એક કલમ ભરેલા ખુનચામાં ચાળા તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા સોળું કઠણ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો બરાબર મેળવી ઠંડાં પાણીથી કઠણ ખાંધી ખુબતરેહ ડુંદી તણાય ત્યારે ટુટે નહી એટલો બધો ચીવટ કરીને તેનો ગોળો કરી એ ત્રણ કલાક ઢાકી રાખ્યા પછી તેના સદામદાર બાર ગોળા કરવા અને તેને એવાજ આટામાં રાળાને તેમાંથી બે ગોળાને પાટીયાંની યા ઉલટા ખુનચાની ઉપર સાટો નાખીને તની ઉપર

બેઉને જુદા જુદા ઘણાજ પતળા અને એકસરખા લંબચોરસ વણીને તેમાંના એકની ઉપર છરીવડે ધીનું પતળું પડ ચોપડીને પછી તેની ઉપર સાટો ભભરાવી પેલા વણેલા ખીજ કટકાને તેની ઉપર સફાઇથી સરખો મેલી સાટો છાંટીને અવારનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી એક સરખો પતળો લંબચોરસ વણવો. તે પછી પેલા તૈયાર કીધેલા ખીમાના સરખા છ ભાગ કરી એ વણેલા આટાના કટકાને છરીવડે આડો બે ભાગમાં કાપીને તેના એક સરખા સમચોરસ પતળા કટકા થાય તેમ ફેરવી ફેરવીને વણ્યા પછી એ એક કટકાની વચમાં ખીમાનો એક ભાગ મુકવો અને તેની ફરતી ચારે બેરકુપરની બધી જગ્યા એક તરુ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંની બધી રોટલીની ઉપર ખીમાને સફાઇથી હાથવડે એકસરખી જાદાઇમાં પાંચરવો અને પેલી એક ધંચ ખાલી રાખેલી જગ્યાની ઉપર બરાબર પાણી ભગાડીને પછી પેલા વણેલા ખીજ કટકાને ખીમાવાળા કટકાની ચારે બેરકુની કીનારીની સાથે સરખો ચપટ વળગાવી બધ અંદરથી ખીમા બાહર નીકળે પડે નહી તેમ સાંભાળીને ફેરવી હલકે હાથે સમચોરસ રોટલી વણી એકંવાર પાછી રોટલીને ફેરવીને જરા વણ્યા પછી રોટલીને સરખી સમચોરસ કરવા માટે ચારે તરફની ફરતી કીનારીને છરીવડે ઘણી સફાઇથી સેજ કાપીને કાઢી નાખી. ચાર બાદ સોજી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેમાં એક ચમચો ભરીને ધી નાખી તે કકડે ત્યારે માહે વણેલી રોટલીને ચુંથાય નહી તેમ વચમાં સરખી મુકવી અને હેઠેનું પડ સેજ તળાય ત્યારે ભાગે નહી તેમ તવાથાવડે અળગી કરીને જરા ખસેડવી અને હેઠેનું પડ શીકા બદામી રંગનું થાયને માટા તવાથાવડે ફેરવી નાખી માહે બીજું જરા ધી નાખીને શીકા બદામી રંગની પણ મજાહની ચરેલી તળાયને કાઢી લેવી અને બેઉ પડ જો કકડાં થયલા હોય તો તેની ઉપર સોજું ધી જરા ચોપડવું, તેથી રોટલી મજાહની નરમ થશે. તે પછી લોઢીને ચુલાપરથી ઉતારી પાડી એજ રીતે બીજી રોટલી વણીને તળવી. પણ જો બે માણસ હોય તો એક રોટલી વણવી અને બીજાએ તળવી. તેમ કીધાથી વખત ભાગશે નહી. સોજાં ગ્રેવી સાયનાં પકાવેલાં પટેટાનાં ગોરતની સાથે એ રોટલીને ગરમ ગરમ ખાવી, ઠંડી પડેલી સારી લાગતી નથી. પણ કદાચ ઠંડી થયેલી હોય તો ખાવી વખત પાછી ગરમ કરવી.

રોટલી ધઉંની તળેલી.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવવી કરી છાપેલું છે તેમાં ઝુરા રોટલી બનાવવા લખેલી છે તેવી રોટલી બનાવવી. પછી તેને લુંજવાને બદલે લોઢીની ઉપર જરા ધી કકડાવીને તેમાં રોટલીના બેઉ પડ તળવાં. એ રોટલી વધારે સારી બનાવવી હોય તો રવો તથા મેદા બેઉ સરખે ભાગે લઇને તેની ઝુરા રોટલી વણવી અને અપ જોમાં તાજાં ઇડાં ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને રોટલીનાં બેઉ પડની ઉપર ચોપડીને પછી એજ રીતે એને લોઢીની ઉપર ધીમે બળતે ધીમાં તળવા મુકવી અને એક પડ શીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ તળાયને કાઢવી. મીઠી રોટલી પસંદ હોય તો તળીયા પછી કાઢીને તેનાં એક પડની ઉપર થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી.

રોટલી ધઉંની તાડીમાં.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બનાવવી કરી છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ધરનો દળેલો ધઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજાં નંબરનો ધઉંનો ગગરો આટો આવે છે તે બેમાંનો એક જોતનો આટો અડધો રતલ લેવો અને તેમાં લખ્યા જોટલુંજ માહે વાટેલું નીમક તથા ધી મેળવવું અને પાણીને બદલે સોજી ચઢાઉ તાડીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ યુદીને તેનો આટો એક ચપટો ગોળો કરીને બેથી હઠી કલાક ઉંદમાં ઢાંકી રાખ્યા પછી આઠાને પાછો મસળવો અને એ નવ રીતની રોટલીમાં ચોવડી ઘડી કરીને ચાર પડની રોટલી બનાવવા લખેલું છે તેવી રોટલી કરવી અથવા તેમાં ઝુરા રોટલી લખેલી છે તેવી બનાવીને તેમાં લખ્યા મુજબ લુંજીને કાઢ્યા પછી તેમજ અંખેરી પડ છુટાં પાડી ધી લગાડીને બેવડી વાળવી. એ રોટલી મજાહની થાય છે.

રોટલી ધઉંની નવ રીતથી બન બેલી.

બનતાં મુધી ધઉંની રોટલી બનાવવામાં આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ધરનો દળેલો ધઉંનો આટો, રવો તથા મેદા છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનોજ ધઉંનો આટો લેવો, પણ તેવો નહી હોય તો

પછી મીલનો દળેલા પીળાં નાંખરનો ઘઉંનો ગગરો આટો અથવા પેહલાં નાંખરનો ઘઉંનો આટો એ ત્રણમાંનો જે એક આટો હોય તેને આળીને અડધો રતલ લેવો. પછી ઘઉંની સાધારણ રોટલી મીલનાં પેહલાં નાંખરના ઘઉંના આટાની ખનાવવી હોય તો એ આટાની રોટલી ચીવટ થાય છે માટે એમાં હઠી તોળા ધી અને અડધો તોળો વાટેલું નીમક બેળવું અને પોચો નહીં તેમજ કઠણ પણ નહીં થાય તેવો એટલે એ બેની વચ્ચેમાંનો વણી શકાય તેવો આટો ઠંડાં પાણીથી બાંધવો અને તેને આંગળાંનાં ઠાંચાંવડે ખુબ તરેહ ગુંદી ગોળો કરીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ધરના દળેલા આટામાં તેમજ મીલના પીળાં નાંખરના ગગરો આટામાં બે તોળા ધી તથા ઉપર લખ્યા જેટલુંજ નીમક નાખીને ઉપલીજ રીતે એ બેમાંનો જે એક આટો હોય તેને બાંધીને એકથી દોઢ કલાક ઢાંકી રાખવો. ત્યાર બાદ એ બાંધેલા આટાની સપાટી ખડખડી જેવી થાય છે માટે તેને પાછો જરા મસળીને સરખો કીધા પછી તેના એકસરખા સફાઈદાર બારથી ચોદ ગોળા કરવા અને સાઠા માટે પીળા થોડા ઘઉંના ચા પેહલાં નાંખરના મીલના ચોખ્ખાના આટાને આળીને તેમાં એ બંધા ગોળાને રોળવા. પછી એક સાફ ચાળીને ઉલટી મેલી તેની ઉપર ચા લાકડાંના ગોળ પાતળાની ઉપર એ સાટો નાખીને તેપર એક ગોળાને મુકી આંગળાથી દાખીને તેની ના ધમ જેટલી જાદી રોટલી જેવું કરીને તેની ઉપર પતણું નહીં પણ કઠણ ધીનું જાડું જેવું ૫૬ છરીવડે ચોપડીને પછી તેની ઉપર સાટો ભભરાવવો અને બીજા એક ગોળાને એજ રીતે દાખી અપટો મોટો કરીને ધી ચોપડયા વગર એમજ પેલી ધી ચોપડેલી રોટલીની ઉપર મુકીને પછી રોટલી વણવા માડવી, પણ રોટલી જરા વણાય ને તેનું હેઠેનું ૫૬ ઉપર આવે તેમ ફેરવી નાખી પાછી વણવા માડી એજ પ્રમાણે વારવાર રોટલીને જલદી જલદી ફેરવ ફેરવ કરીને મળતી ઘણી પતળા સરખી ગોળ રોટલી વણવી. એમ ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલીને વણવાનો સખખ એ કે એકજ તરફથી રોટલીને વણવા કરતાં તે ઉપરથીજ વધે છે અને તેનું હેઠેનું ૫૬ જાડું નાનું રહી જાય છે, તેટલા માટે આપે રોટલી જે બે પડતી થશે તેને તેમજ હેઠે બધી ગુદી ગુદી રીતથી રોટલી ખનાવવા લખેલું છે તે બધીને પણ એજ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવી

જેમથી એ બધી એ ગોળાની બનાવેલી સાત રોટલી વણાય પછી હેઠે રોટલી ભુંજવા માટે હેઠે લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ભુંજી રોટલી તૈયાર થાયને તેજ રીતે પણ એનાં એક પડ છૂટાં થઈ જાય નહીં તેમ સંભાળથી રોટલીને અંખેરવી.

ત્રણ ગોળાની રોટલી કરવી હોય તો ઉપર એ ગોળાની રોટલી માટે આટો બાંધવા લખ્યું છે તેજ રીતે તેટલા આટામાં તેમજ ધી તથા નીમક ભેળીને તેમજ ઠંડાં પાણીથી આટો બાંધીને તેના અધાર ગોળા કરવા અને ઉપર એ ગોળાની સાધારણ રોટલી વણવા લખ્યું છે તેજ પ્રમાણે પણ એને બદલે એ ત્રણ ગોળાની 'જરા પતળી રોટલી' વણીને હેઠે રોટલી ભુંજવાની રીત લખી છે તે મુજબ એ તેમજ ખીજી બધી હેઠે લખેલી રોટલીઓને પણ ભુંજવી.

સોજી ચાર પડની રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર સાધારણ રોટલીમાં ત્રણ જાતના આટામાંથી જે તે એક જાતનો આટો લેવા લખ્યું છે તેમાંથી બનતાં સુધી ધરનો દબેલો આટો લેવો અને તે નહીં હોય તો પછી મીઠનો એમાંથી એક જાતનો અડધો રતલ આટો લેવો અને તે જો મીઠનો પહેલાં નંખરનો હોય તો તેમાં કઠણ ધી ત્રણ તોળા ભેળવું પણ ખીજાં નંખરનો અથવા ધરનો દબેલો હોય તો તેમાં હઠી તોળા ધી ભેળવું અને અડધો તોળો નીમકને અડધો પાથેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળાને તેને આટામાં મેળવ્યા પછી ઘટે તેટલું ઠંડું પાણી નાખીને ઉપર સાધારણ રોટલીમાં લખ્યા મુજબ બાંધી શુંદીને સેજ પોચો જેવો આટો કરી તેટલોજ વખત ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો મસળવો. પણ એ રોટલી વધારે સારી કરવી હોય તો એજ રીતે પણ પાણીને બદલે ઠંડાં દુધમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને તે ભેળીને પછી દુધેજ આટાને બાંધવો. તે પછી રોટલી મોટી કરવી હોય તો એ આટાના ચાર અને જરા નાની કરવી હોય તો પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રાળીને એમાંના એક ગોળાની ઘણી જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ધીનું જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો સાટો ભભરાવી રોટલીને એવડી વાળીને પાછું તેની ઉપર એમજ ધી ચોપડી સાટો છાંટીને પછી તેને પાછી એવડી વાળવી. જેમ કીધાથી ત્રણ ખુણાંની રોટલી થશે. પણ એમજ એને રાખીને વણતાં રોટલી સરખી ગોળ થશે.

નહી માટે પેલાં બાહેર નીકળેલાં ત્રણડે ખુણાંને હથેલીવડે અંદર સરખાં દાખી દાખીને મજાહનું સરખું ગોળ કીધા પછી ઘટે તો જરા સાટો નાખીને સરખી ગોળ પતળી રોટલી વણીને હેઠે લખ્યા મુજબ ભુંજવી. એ રોટલી ચાર પડની થશે પણ એને ઘણાં પડની બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ ધી લગાડીને ચોપડી ધડી કીધા પછી તેની ઉપર પાછું ધી ચોપડીને સાટો છાંટવો અને પેલાં ત્રણડે ખુણાંને હથેલીથી અંદર દાખી લેવાને બદલે રોટલીની ઉપર વાળીને ત્રણડે ખુણાની આણીને વચમાં અડેકની ઉપર જરા અથડાવીને મુકીને સરખું ગોળ કીધા પછી તેની સેજ જાદી જેવી રોટલી વણવી.

ઘણાં પડની કુરા રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર સોજી ચાર પડની રોટલી લખી છે તે મુજબનાં બાંધેલા આટાના આઠથી દસ ગોળા કરવા અને તેમાંનાં બે ગોળાની સેજ પતળી એકસરખી બે રોટલી ગોળ વણીને તેમાંની એકની ઉપર કઠણુ ધીનું જાડું જેવું પડ ચોપડી તેની ઉપર સાટો ભલરાવીને પેલી ખીજી રોટલીને ધી ચોપડયા બગર એમજ તેની ઉપર સરખી મુકીને પછી તેની ઉપર ધી ચોપડી પુરતો સાટો ભલરાવીને બેવડી વાળી તેની ઉપર પાછું એમજ ધી લગાડી સાટો ભલરાવીને તેને બેવડી વાળવી, તેથી ત્રીકોણ રોટલી થશે તેનાં ખુણાંને પણ ઉપર ચાર પડની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ અંદર હથેલીવડે દાખી લીધા પછી ઉપર બે પડની રોટલીમાં વારંવાર પડ ફેરવીને વણવા લખ્યું છે તેજ મુજબ ફેરવ ફેરવ કરીને આમે રોટલી સેજ જાદી જેવી અને મજાહની સરખી ગોળ વણીને એજ રીતે બાકીના બધા ગોળાઓની રોટલી વણવી.

કુરા રોટલી ખીજી રીતે બનાવવી હોય તો ઉપર પહેલી કુરા રોટલીમાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલોજ આટો બાંધીને તેના ચાર પાંચ ગોળા કરી તેમાંના એકની પતળી જેવી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણુ ધી એમજ ચોપડી પુરતો સાટો ભલરાવવો. પછી એ રોટલીને સાંમ સામી બે બોરડુપરથી ચોથા ભાગ જેટલી ઉપર વાળવી, જેમ થયથી વાળેલા બેઉ ભાગના છેડાઓ અડેક સાથે અથડાશે. તે પછી તેની ઉપર પણ પાછું એમજ ધી ચોપડીને સાટો છાંટવો અને રોટલીના એ વાળેલા બેઉ ભાગ અંદર દબાવ તેવી રીતે રોટલીને બેવડી વાળી લખીને પછી એ વાળેલા ભાગ અંદર દબાવ

તેવી રીતે પાછું વાળાને ઘેવડું કરવું. જેમ કીધાથી ચાર ખુણાના નાના ગોળા જેવું થશે, તે ખુણાને પણ ઉપર ચાર પડની રોટલીમાં લપેલી રીતે હથેલીવડે અંદર દાખી લઇને સફાઈદાર ગોળો કરવો. પણ એ રોટલીને લગાડેલું ધી વધારે હોવાથી ચોરડું પરથી તે બાહર નીકળી પડે છે માટે તેમ યાચ તો તે ભાગને સાટામાં દાખી દઇને પછી પેઠલી કુરા રોટલીનીકાની એ રોટલી વણુવી

સમાસા માટે રોટલી બનાવવી હોય તો તેમાં ખીજે કોઈ નહીં પણ મીઠનો પેઠલાં નંબરનોજ લઈને આટો લડ તેને ઉપર મુજબ ઠંડાં પાણીથી ખાંધીને ઉપર લપેલી ખીજી કુરા રોટલીનીજ કાની પણ નેટલી નાની રોટલી જેમતી હોય તેટલીજ આમે રીતે વણુવી.

સાત પડની રોટલી કરવી હોય તો ઉપર સોજી રોટલી બનાવવા લપેલું છે તે મુજબનો અડધો રતલ આટો ખાંધીને તેના ચાર ભાગ કરવા અને તે અડેક ભાગના એક સરખા નાના સાત ગોળા કરી તે દરેકની સેજ જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ધી પુરતું ચોપડી પુરતે સાટો ભભરાવીને એ બધી રોટલીએને અડેકની ઉપર સરખી ગોઠવીને ચોડ કરી છેક છેલ્લી સાતમી રોટલીને ધી લગાડયા વગર એમજ અમથી મુકવી અને એનાં પડ નાનાં મોટાં યાચ નહીં માટે ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે પણ વધારે જલદી જલદી પડ ફેરવીને સેજ જાદી સફાઈદાર મોટી ગોળ રોટલી વણુવી.

ખાંધલા આટાની વીટ કરીને તેની રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબના પેઠલાં નંબરના મીઠના લઈને અડધો રતલ આટાને ઉપર સોજી રોટલીમાં લખ્યા પ્રમાણે ધી તથા નીમકનું પાણી નાખી ખાંધીને રાખ્યા પછી તેના સરખા ચાર ગોળા કરી પાતળા યા ઉલટા ખુનઆની ઉપર સાટો નાખીને તેની ઉપર અડેક ગોળાનો પતળો લંબચોરસ ટુકડો વણી તેની ઉપર કઠણ ધીનું સેજ જાદું પડ ચોપડી સાટો છાંટીને તેનો ગોળ વીટો યાચ તેમ કઠણ વીટાળા લાંબુ રાખ કરી તેને ખેંચીને વધારે લાંબુ અને હાથની વચલી આંગળી નેટલું પતળું કીધા પછી એક છેડાપરથી તેના બધા આંટા અથડેલા આવે તેમ વચોવચથી ગોળને ગોળ ચક્રડાં જેવું એટલે ગોળ ઉધણ જેવું યાચ તેમ વીટાળીને પછી બાહરના છેડાને

બરાબર દાખી દહને સરખું ગોળ ચપટું કરીને પછી બધા આંટા છૂટા પડે ત્યાં તેમ સંભાળથી મળહની સરખી ગોળ રોટલી વણવી.

અડધો રતલ યા તેથી પણ વધારે આટાની અકેક છુટી છુટી રોટલી વણતાં ઘણો વખત લાગે છે માટે એકજ વખત સામટું વણીને રોટલી બનાવવી હોય તો ઉપર લખેલી રીતે આટો બાંધીને ક્યરોટ યા મોટા ખુનચાને ઉલટો મેલીને તેની ઉપર યા મોટાં પાટીયાંની ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને તેની ઉપર એ બાંધેલા આંટાનો એકજ મોટો પતળો રોટલો વણી તેની ઉપર કઠણ ધીનું જાડું નેવું પડ ચોપડી તેપર સાટો છાંટીને પછી તેનો મોટો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ નાની મોટી જેવી રોટલી કરવી હોય તે મુજબ તેના હીસાબ સરના ગોળા કાપી કાપેલો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રહે તેમ સાટો છાંટીને તેની ઉપર મુકીને તેની મળહની સરખી ગોળ રોટલી ઉપર લખ્યા મુજબ ફેરવી ફેરવીને સરખી વણીને ભુંજવી.

ઉપર લખેલી કોઈ પણ રોટલીને ભુંજવા માટે ઠીકરાંને ઘણું ધસી સોજી ઉભળીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર ટપે પછી ઘાતાં કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી તેવડે ઠીકરાંની ઉપર જરા ધી લગાડી, ધસીને નુછી નાખ્યા પછી બીજી સેજ ધી ચોપડીને હેઠે ધીમું બળતું રાખીને ઠીકરાંપર એક રોટલી નાખવી, એમ પેહલે એક વખત ઠીકરાંને ધી લગાડયાથી પછી ભુંજવી વેળા રોટલી ઠીકરાંને વળગીને ચુંથાતી નથી. કોઈ લોક ચોખ્ખાની રોટલીનીકાની ધહંની રોટલીને પણ ત્રણ વખતજ ફેરવીને ભુંજે છે માટે ગમે તો ધહંની રોટલીથી તેમ ભુંજવી અને મરજી પડે તો ઠીકરાંની ઉપર રોટલી નાખ્યા પછી તે બરાબર ભુંજય તેટલા અરસામાં જલદી જલદી ઉપરા સાપડે એટલે બધી મળીને દસ બાર વખત ફેરવી અને હેઠેનું પડ જ્યાંથી કાચું નેવું રહેલું લાગે તે તરફથી ઉપરની બોરડુપર તવાથાવડે રોટલીને દાખવી અને રોટલી બરાબર ભુંજાયને તવાથાથી આખી રોટલીની ઉપર જરા ધી ચોપડીને પડી તવાથાવડે ફેરવી નાખી બીજો પડે પણ એમજ ધી લગાડયા પછી ધી પીગળાવા માટે રોટલીને પાછી એકવાર ફેરવીને પછી જરા વારે તવાથાથી હંચકીને એક રકાબીમાં સોજી ઘાતું કપડું પાંચરીને તેની ઉપર રોટલીને ઉભી રાખી બેઉ હથેલીવડે બેઉ બોરડુપરની કીનારી પકડી વચમાંની રોટલીને જાણે ડુચો કરે તેમ કરવી, પણ એ રીતે રોટલીને

કુચવતાં ઉપર લખેલી કોઈ પણ રોટલીનાં પડ ચુંચાય યા ભાગે નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને એમ અંખરયા પછી રોટલીને ખેવડી વાળીને કપડાંમાં વીટાળા લઈ એ રીતે બધી રોટલી ભુંજવી. આએ રીતે રોટલીને સેજ દાખીને કુચો કરવાનું કારણ એ કે તેથી તેના પડ છુટાં પડે છે, કોઈ લોક રોટલી ભુંજયા પછી તેનાં બેઉ પડે ઠીકરાંપરજ બી ચોપડાં નથી પણ ભુંજાયલી રોટલીને કાઢી તેને ખંખેરી કુચવીને પડ છુટાં પાડયા પછી તેનાં એક પડની ઉપર બી ચોપડી એ ભાગ અંદર દબાય તેમ રોટલીને ખેવડી વાળે છે. દરેક રોટલી ભુંજવા અગાઉ ઠીકરાંને કપડાંથી ખરાબર નુછી સાફ કરીને પછી ભુંજવા માટે તેની ઉપર રોટલી નાખવી, અને રોટલીની ઉપર સાટો વળગેલો હોય તેને તેમજ રોટલીનું પડ ફેરવતી વેળા ઠીકરાં પર વળગેલા સાટાને પણ કપડાંથી પખોડી કાઢવો. રોટલી મીઠી પસંદ હોય તો ભુંજાયલી રોટલીને ખંખેરીને પડ છુટાં પાડયા પછી અંદરના ભાગ ઉપર થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવીને ખેવડી વાળવી. બાફેલી રોટલી બનાવવી હોય તો પટેટાનું યા કોઈ પણ તરકારીનું ગોસ્ત યા મરઘી ચુલે ચરયા પછી તેમાં થોડી શેવી હોય ત્યારે ભુંજ્યા વગરની કુરા રોટલીને તપેલીનાં પકવાંનની ઉપર ચુકીને ઢાંકણ ઢાકવું. ગોસ્ત યા મરઘી તૈયાર થશે તેટલાં એ રોટલી પણ બફાઈ રહેશે, એ બાફેલી રોટલી ગરમ ગરમ આધામાં ચીકન પાછના હેઠેના પોચા ફસ્ટ જેવી ઘણી મજાહની લાગે છે પણ રહેવા દીધાથી ઠંડી પડી સુકી થયલી સારી લાગતી નથી.

હમિશ ઘઉંની બધી રોટલી વણતી વેળા તેની ફરવી કીનારી ભાગે યા ચુંચાય નહીં તેમ સંભાળથી વચમાંની રોટલીના કરતાં ઘણી પતળી વણવી જોઈએ. કારણ જાદો કીનારી ભુંજતી વેળા ખરાબર ચરતી નથી પણ કાચી રહે છે.

કોઈ લોક આઠામાં બી બેળવાને બદલે અડધા રતલ આઠામાં તદ્દનજ સોણું અને તાણું સેજળી વાસ વગરનું ઘણું ચોખ્ખું મીઠું તેલ (દેન્ટર્સપુન) નાના બે ચમચા બેળીને પછી ઉપર મુજબ બાંધીને તેની રોટલી બનાવે છે, પણ સમોસા માટે રોટલી ફરવી હોય તેમાં તો બીજ નાખવું, તેલ લેણું નહીં.

રોટલી ઘઉંની પેચદાર હેદરાબાદની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો સવા રતલ લઈ તેને આળીને તેમાંથી સાટા માટે ૦૧ રતલ જુદો રાખવો. અને બાકીના એક રતલ આટામાં તાજાં એ ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ તરેહ દોહવીને તે બરાબર મેળવ્યા પછી એક તોળા નીમકને અડધા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળી ઘટે તેટલું બીજું ઠંડું પાણી લઈને સેજ કઠણુ આટો બાંધી તેને ખુબ તરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા. બાદ પાછો બરાબર મસળીને તેના પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળી મોટા સાફ પાતળાની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણુ ધી બહું જેવું ચોપડીને તે પર સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીની વચોવચમાં આગળી ખોત્તી ત્યાંથી આટાને બોરડુપર કરીને દોહડીયાં કરતાં સેજ નાનો એક ગાળો કરીને પછી એ ગાળા તરફથી રોટલીને ઉપરની બોરડુપર ફરતી ગોળને ગોળ એ ચીને એવી રીતે સરખું વીટાળતાં જવું કે તેથી વચમાંનો ગાળો આસને આસ્તે મોટો થતો જશે અને આખી રોટલીની કીનારી સુધી એમ વીટળાશે ત્યારે એ વીટો મોટાં ગોળ ચકરડાં જેવો થાય. પછી પેલા ૦૧ રતલ જુદા કાઢેલા આટાને એક થાળીમાં બદો પાંચરીને એ ગોળ વીટાને ઉંચકીને તેમાં બાબર રોળીને પછી અંદરથી ઉંચકી લઈને એક તરફથી તોડી નાખીને લાંબો વીટો કરી તેનાં એક છેડાને ડાઘા હાથનાં આંગળાં તથા અંગોઠાવડે પકડી જમણા હાથથી પણ એમજ પકડીને વીટો ટુટી બધ નહી તેની સંભાળ ગાળીને એમાં જઈ આખા વીટાને હાથના અંગોઠા જેટલો બદો કરવો. તે પછી પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેપર એ વીટાને મેલીને પૈડા જેવું ગોળ થાય તેમ વીટાને એક છેડેથી ગોળને ગોળ પણ બધા આંટા અકેક સાથે બરાબર અઠડેલા રહે તેવી રીતે સફાઈથી વચમાંથી વીટાળવા માડી એ પ્રમાણે અડધાની જરા ઉપર જેટલો વીટો વીટળાય પછી બીજા છેડા તરફથી પણ એજ રીતે વીટાળવા માડવું અને એ ચકરડું પહેલાં વીટાળેલા ચકરડા કરતાં જરા નાનું થશે તેને પેલાં મોટાની ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખીને બાકીના બધા ભાગની ઉપર થોડું ધી ચોપડીને તેની ઉપર જરા સાટો છાટી બેઉ ચ રડાંને અકેક

સાથે જોડાયલાંજ રાખી નાનાં ચક્રડાંને આંટો ઉલટાઈ જઈને ચુંથાય નહી તેમ પેલાં માટાંની ઉપર સફાઈથી સરખું મુકીને પછી ઉથેલીથી જરા દાખીને સેજ ચપટું કરી એ રીતે બાંધેલા આટાના બાકીના બધા ગોળાને કઠવું. ત્યાર બાદ એ વીટાના બનાવેલા એક ગોળાને પાતળા ઉપર સાટો નાખીને તેની ઉપર રેટલીને વણવા માડવી. પણ રેટલીને સેજથી વધારે વણવી નહી, વણવા માટે તેની ઉપર વળણને જગ ફેરવી ઘણી સેજ વણાય તેવી વુન જ ફેરવી નાખીને પાછી એમજ જરા વણવી. એ રીતે જરા વણનાં જવું અને એમ વારંવાર પડ ફેરવ ફેરવ કરીને રેટલીને વણવી, એકજ તરફથી સેજથી વધારે વણવી નહી, પણ રેટલીની વચ્ચેનો ભાગ તેની જગ્યા ઉપર વચ્ચેમાંજ રહે તેમ રાખીને મજાહતી સરખી ગોળ અને પતળી વણીને સોજ રકાબીમાં મુકી એ રીતે વીટાના બનાવેલા બીજા ગોળાઓની રેટલીઓ વણીને અકેકપર મુકવી. તે પછી તદન સોજ લોઢીને ચુકા ઉપર ધીમે બળતે મેલી ગરમ થાયને ઘોતાં સફેદ કપડાંને આટાં લીંબુ જેટલો ડુઓ કરી તેને ધીમાં બોળાને તેનેથી લોઢીને ઘસીને નુઢી એ રીતે બીજા ત્રણેક વખત. ધી લગાડીને લોઢીને નુઢી બગબગ સાફ કરવી કારણ એમ સાફ કીધી નહી હોય તો પેહલી રેટલી ભુંજતી વેળા લોઢીની ઉપર વળગી જઈને ચુંથાય છે અને કાગાં ડાજ્યાં પડે છે. ઉપર મુજબ લોઢીને સાફ કીધા પછી હેઠેનું બળવું ઘણુંજ ધીમું રાખવું અથવા ઘણા પુરતા ઇંગાર ચુલામાં રાખવા, પછી લોઢીની ઉપર એ ત્રમચી જેટલું ધી તવાયાવડે નાખીને તે આખી લોઢીને ચોપડવું અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર રેટલી નાખવી. પણ રેટલીને એમજ રાખી મુકવી નહી, જરા વારમાંજ તવાયાથી ફેરવી નાખી એ રીતે ઘડી ઘડી ધી પુરતાં રહી રેટલીને ઘણે વાર એકજ તરફ ભુંજવા દેવી નહી પણ ઉપગસાપરી ફેરવ્યાજ કરવી અને કાચી રહે નહી પણ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને માટી રકાબીમાં ઉભી પકડીને તેના આંટા છુટા પડી જાય નહી તેમ સભાળથી સાંમસાંમી બેઠ હથેલીવડે વચ્ચેમાં ડુઓ કરે તેમ દાખીને જરા ખંખેરવી. જેમ કીધાથી રેટલીનાં બધાં પડ છુટા પડશે. તે પછી તેની ઘડી કીધા વગર એમજ ઘોતાં નરમ સફેદ કપડાંની ઘડીની વચ્ચેમાં મુકીને પછી બાકીની બધી રેટલી એજ રીતે વણી ધીમાં ભુંજી અકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

ગમે તો લોઢી ઉપર ઁમ ધી નાખીને લુજવાને બદલે લોઢીને ધી લગાડીને સાફ કીધા પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીને પણ ધી નાખ્યા વગર લુંજરી અને લુંજવા આવે ત્યારે ઁક પડની ઉપર તવાયાવડે સેજ વધારે ધી ચોપડીને પછી જરાવારે તેને ફેરરી નાખીને ખીખં પડ ઉપર પણ ઁમજ ધી ચોપડીને તેને ખજુ ફેરરી નાખીને પછી જરાવારે કાઢી લઇ ઉપલીજ રીને પડ છુટાં પાડવાં. ઉપલી રીતે હેદરાબાદમાં ઁ રાટલી બનાવે છે, પણ ઇંડા બેળીયા પછી આટામાં સોજુ ધી ઁ તોળા મેળવીને પછી આટો બાંધ્યાથી રાટલી ચીવટ નહી પણ મજાહની નરમ થાય છે, પણ ઁ બેહ રીતે બાંધેલા આટાની રાટલી ગરમ ગરમ ખાવી, સેજખી ઇંડી થતાં તેનાં પડ ઢીસાઇ જાય છે અને તે રાટલી સારી લાગતી નથી.

રાટલી ચોખાની.

રંજુનનો હલવો નામના ધણુ સફેદ ચોખા આવે છે તેનો આટો, યા મીઠનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા પતની ચોખાનો આટો, ઁ ત્રણમાંથી જે ઁક જાતના આટાની રાટલી કરવી હોય તે અપ જોએ લઇ તેને કલકલ ભરેલી સાફ કચરાટની અંદર ચાળીને ઢમળો કરીને તેની વચમાં માટો ખાડો કરી તેની ફરતી ઔરડુના આટાની પાળ જેવું રાખવું. પછી ત્રાંખાની કીટલીમાં ઉનારન માટે પાણીને ચુલે બળતે મુકવું અને તે કકડીને ખુબ જોશ આવી અંદરથી પાણી ઉકળવાનો આવજ સંભળાય અને માહે પાણી ખુબ ઉછબે ત્યારે કીટલીને ઉતારીને આટાની વચમાંનો ખાડો ઁ પાણીથી ઢીનારી સુધી ભરાય તેટલું તેમાં રેડીને ઁક ઁ મીનીટ પછી પેલી આસપાસની પાલના આટાને તવાયાવડે પાણીમાં નાખી બધા બરાબર મેળવી દેવા અને પાણી ઁછું લાગે તો બીજું પાણી જરા રેડીને તે મેળવવું, પણ તેમ કરતાં પાણી વધારે પડીને આટો પોચો થાય નહી તેની સંજાળ રાખવી. તે પછી બેહ હાથવડે આટાને મસજીને મેળવી બટે તો હાથને ઇંડું પાણી જરા લગાડતાં જવું અને રાટલી થાપી શકાય તેટલા પણ પોચો જેવા આટો બાંધીને ખુબ તરેહ ગુંદવો. કારણ આટો જેમ ગુંદાય છે તેમ રાટલી સારી થાય છે. પછી ઁ આટાનું મોટાં જડાં રાળ જેવું કરી રાટલી જેટલી નાની માટી કરવી હોય તે પ્રમાણે તેમાંથી અકેક મોળા જેટલા કાઢીને તેનો સફાઇદાર ગોળ ગોળો કરી તેને પુરતા

સાટામાં રોળાને પછી દાખીને ચપટો કરી બેઉ હાથનાં આંગળાંવડે ફેરવી ફેરવીને હાથમાંજ અડવી ઇંચ બેટલું જડું કીધા પછી કથરોટની અંદર અથવા સપાટ તળાપાંના ખુતઆને ઉભટો મુકીને તેની ઉપર અથવા સફાઈદાર ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર મુકી હથેલીવડે ગમે તેટલી પતળા, સેજ ભરેલી યા જાદી જેવી જોઈતી હોય તેવી સરખી ગોળ રોટલી થાપવી અને સાફ ઠીકરાંને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર ગરમ થાયને રોટલીનું થાપેલું ઉપરનું પડ પેહલે ભુંજાય અને સાટો વજગેલું હોંટું પડ ભુંજતી વેળા ઠીકરાંમાં ઉપર રહે તેમ રોટલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઠીકરાં ઉપર નાખીને તેનાં ઉપરનાં પડ ઉપરનો તેમજ ઠીકરાં ઉપર પડયો હોય તે બધો સાટો સાફ કપડાંથી પખોડીને કાઢી નાખ્યા પછી હોંટના પડને બરાબર ચેરવતું નહી પણ જરા વારમાંજ તવાથાવડે રોટલીને ફેરવી નાખવી. પણ રોટલી ફેરવ્યા પછી જે પડ ભુંજાય છે તેજ પડ હમેશ જડું હોય છે તેટલા માટે પતળા યા જાદી જેવી રોટલી હોય તેનું એ જડું પડ ચેરવ્યા પછીજ રોટલીને ખીજીવાર ફેરવવી એને જલદી ફેરવી નાખવી નહી. એ જડું પડ બરાબર ચરે છે તોજ પછી રોટલી મજાહતી જુગે છે અને એ પડ ચેરવ્યા વગર ફેરવી નાખેલી રોટલી પછી ઉપસીને મજાહતી કુળતી નથી. તેટલા માટે જાદી યા પતળા જેવી રોટલી ઠીકરાંપર ભુંજતી હોય તેનું એ પડ ચર્ચને જ્યારે રોટલીની આખી સપાટીની ઉપર છેટે છેટે જરા જરા ભાગ ઉપસીને ફોફૈયાની કાની થાય ત્યારેજ જે રોટલીને ફેરવી હોય તો તે મજાહતી ઉપસીને આખી કુળા આવે છે તેમ કુળે પછી વુર્તજ તવાથારી કાઢી લઈને ત્રાંખાની માળગ્રામા ઘાટું મલમલનું કપડું પાંચરીને મુકી એજ રીતે ખીજી બધી રોટલી બનાવવી. પણ દરેક રોટલી ભુંજતી વેળા ઠીકરાંને નુજીને તે પર રોટલી નાખીને પછી તેની ઉપરનો સાટો કપડાથી પખોડીને પછી ઉપર મુજબ બધી રોટલી ભુંજવી. કઠણ આટાની રોટલી બરાબર થાપી શકાતી નથી અને વળી તે ભુંજાયાથી મુકી થઈ જાય છે માટે હમેશ રોટલીનો આટો જરા પોચોજ બાંધવો, તેમજ ઘણા આટાની રોટલી કરવાની હોય ત્યારે વખત ઘણા લાગે છે અને તેમ થતા પેલા પોચો બાધી રાખેલો આટો પણ સુકો થતો જાય છે, માટે તેમ થાય ત્યારે એ બાંધેલા આટાના

રોળની ઉપર અવારનવાર હાથને ઠંડાં પાણીમાં બીતવીને તે ફેરવવો અને તેની ઉપર કઠણ પોપડી થાય છે માટે ગોળાનો આટો કાઢી તેને પાછો બરાબર મસળીને પછી ગોળો કરીને રોટલી થાપવી. પહેલી જીંબવાલી રોટલી આળણીમાં મુકેલી હમેશ બાફ લાગ્યાથી પસરી જાય છે. જેમ ચડીયા વગરની કાચી રોટલીને ફેવ્યાથી તે કુળતી નથી તેજ પ્રમાણે ભાગેલી યા ફાટેલી રોટલી ચેરવેલી હોય છે તોય તે પણ કુળતી નથી, તેટલા માટે હમેશ ઉપર લખ્યા મુજબ રોટલી બરાબર બનાવવી જોઈએ એમ કહે છે કે બે ટીપરી આટો હોય તો તેમાં કઠણ ધી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી તેમાં ઘણું બરાબર મેળવીને પછી ઉનારનગું પાણી કકડાવતી વેળા તેમાં ત્રણ ચમચી નીમક નાખીને તે પાણીથી આટો બાંધીને બનાવેલી રોટલી પોચી થાય છે. જે રોટલી થાપતાં આવડતું નહીં હોય તો પછી ઉપર મુજબનાં બાધેલા આટાના ગોળાને પુરતા સાટામાં રોળીને પછી વેળણને આટો વળગે નહીં માટે પાતળાની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણથી રોટલી વણીને ઉપર મુજબ તેને જીંબવાથી એ રોટલી પણ સારી થાય છે. વાસી રોટલીને બેડ પડે ઠંડું પાણી જરા ચોપડીને ઠીકરાં ઉપર ગરમ ફીથેલી રોટલી પાછી તાણ જેવી પોચી થાય છે. ખીચીની રોટલી કરવી હોય તો રચુનના ચોખાનો અથવા મીઠનો પહેલાં નંબરનો આટો જે તે એક જાતનો આળીને અડધો રતલ લેવો અને કલક ભરેલી તપેલીમાં પોણું ચેર પાણી રેડી તેમાં ત્રણ ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને ઉનારનનાં પાણીની કાંતી એમાં ખુબ તરેહ જોશ આવે ત્યારે ઉંઘાડીને અંદર બધો આટો એકઠોજ નાખી ચમચથી સારીકાની મેળવી દધને પાણું એક મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉતારીને એ ખીચીને કથરોટ યા ખુનચામા કાઢવી. અને ખીચી હાથને વળગે છે માટે તેની ઉપર કોરડો આટો જરા છાંટતા જઈ ખુબ તરેહ ગુદીને પછી ગોળા કરી હેઠે તેમજ ઉપર પુરતો સાટો નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની રોટલી થાપવી અથવા વેળણથી વણવી. એ રોટલી થાપવાની જરા મહેનત પડે છે પણ થાપતાં રોટલી ભાગતી નથી. એ ખીચીની રોટલી ઘણીજ પોચી અને તદ્દન સફેદ થાય છે માટે કાચી રહેલી સમજવું નહીં. કારણ કકડતાં પાણીમાં આટો પહેલેથીજ બકાઈને ખીચી ચડી જાય.

છે, કાચી તો રહેજ નહી. જો એ ખીચીની રાટલી વધારે આટાની કરવી હોય તો આટો વધારે હોય તેને માટે ઉપલેજ હીસાએ પાણી વધારે લખને કકડાવતું, તેમાં સેજખી વધવટ કરવું નહી. કારણ હીસાખ કરતાં સેજખી વધુ પાણી હોય છે તો તેથી ખીચી પતળા થઇ જાય છે, તેમજ વળા ઓછું પાણી લીધાથી આટો બકાતો નથી, તેટલા માટે ઉપલેજ હીસાએ બધું લેવું જોઇયે. કાચાં ડંડાં પાણીથી આટો બાંધીને કીધેલી રાટલી પણ સારી થાય છે અને એ ખીજે દાહડે વાસી ખાધામાં તો મજાહની કોપરાં જેવી લાગે છે. પણ એને વાસ્તે ખીજે કોષખી આટો નહી પણ મીલનો પહેલાં નંબરનોજ સોજો ચોખાનો આટો લેવો અને તેને ડંડાંજ પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ચુંદી થટે તો ખીજું પાણી લખને પોચો કરવો, સેજખી કહણુ કરવો નહી. તે પછી ઉપર લખેલીજ રીતે પણ એની જરા જાદી અને માટી રાટલી થાપવી, પતળા કરવી નહી. અને ઉપલીજ રીતે ભુંજવી. જેને રાટલી કરતાં બરાબર આવડતું હોય છે તેને હાથે એ ડંડાં પાણીએ બાંધેલા આટાની રાટલી ઘણી સારી થાય છે.

રાટલી ચોખાની દુધમાં બનાવેલી. (દશમી.)

મીલના પહેલાં નંબરના ચોખાના એક રતલ આટાને કલ્લ ભરેલા ખુનચા યા કચરોડમાં ચાળા ઢગળા કરીને પછી તેની ચમમાં સરખો આડો કરીને આટાની ફરતી પાળ જેવું રાખવું. તે પછી બેળ વગરનું સોજું તાજું ભિસતું હઠી પાથેર દુધ પાથેરાના માપથી ભરીને લેવું અને તેમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળા કપડાથી એક સોજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને તેમાં બરાબર એક કકરો આવેને ઉતારીને પુર્તજ પેલા આટાના આડામાં થોડું નામી બાકીનાંને આસપાસના બધા આટાની ઉપર પડે તેમ બધે સરખું ફરતું રેડવું. કારણ એમ રેડીયાથી કકડતા દુધમાં બધા આટો બકાથે અને એકજ તરફ રેડાય તો બાકીનો આટો કાચોજ રહેશે. એમ દુધ રેડ્યા પછી તવાથાવડે આટાને બરાબર મેળવીને બાંધી ગોળા કરીને ખુબ તરેહ મસળવો. એટલાંજ દુધમાં આટો બરાબર થાય છે પણ કદાચ જો રાટલી થપાય તેટલો નરમ આટો થયો હોય નહી તોજ ખીજું

સેજ દુધ નાખી મસળીને બરાબર તેવો કીધા પછી આટાનું રોળ કરીને ઉપર રોટલી ચોખાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાના ગોળા કરીને પાતળાની ઉપર સાટો નાખી ગમે તેટલી મોટી નાની રોટલી થાપીને તેજ રીતે એ રોટલીને બુંજવી. પણ થોડો વખત રહેતાં આટાનાં રોલની સપાટી ખડખડાટ થાય છે માટે દરેક ગોળાના આટાને પાછો બરાબર મસળા સરખો કરીને પછી રોટલી થાપવી. એ જુન્યલી રોટલી ગરમ હોય ત્યારેજ અકેકપર ગોઠવેને ચોડ કીધાથી બાક લાગીને બધી પસરી જાય છે, તેટલા માટે ઘાતાં કપડાં-મર રોટલીઓને છુટી છુટી વખાની મુકવી અને ઠંડી થાયને ચોડ કરીને મલમલનાં ઘાતાં કપડાંમાં વીટાળવી. ઉપર મુજબ પણ ઠંડાં દુધથી આટો બાધીને ઢોંડુ લોક રોટલી કરે છે તેને તેઓ દશમી કહે છે.

રોટલી જુવાર, બાજરી અથવા મકાઈની.

કોમ લોક નરી બાજરીનાજ આટાની રોટલી બનાવે છે પણ કહે છે કે અમથી બાજરી ખાવામાં ગરમ છે માટે બીજાંએ એક ભાગ બાજરીમાં તેટલાજ પતરી ચોખા ભેળા તે દલાવીને તેનો આટો લેય છે. માટે એ બેમાંથી જે એક આટાની રોટલી કરવી હોય તેને ચાળણીથી ચાળવો. પછી રોટલી જાદી મોટી બનાવવી હોય તો તેને માટે બધેજ આટો સામટો એકઠો બાંધવો નહીં પણ રોટલી જેટલી મોટી બનાવવી હોય તે પ્રમાણે અકેક રોટલીને, આટો જુદો જુદો ઠંડાં પાણીથી અથવા ઉનારનનું પાણી કરે છે ત્યાં પાણીથી જરા કઠણ જેવો બાધી તેને કપેલીથી ખુબ તરેહ મસળાને પછી તેના કાટકટ વગરનો મજાહનો સફાઈદાર ગોળો કરવો. અને એ રોટલી બનાવતાં સુધી તો બેઉ હાથની હથેલીને જરા પાણી લગાડતાં જઈ તેની વચમાં ગોળો મુકીને આપણને કાવે તેવી રીતે રોટલીને ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહની સરખી ગોળ આસરે એક ઘંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી અને વધારે જાદી જોખયે તો અડધી ઘંચ જાદી રોટલી થાપવી. પણ એમ થાપતાં આવડે નહીં તો પછી બાકડાંના નાના ગોળ પાતળાની ઉપર જરા ઘટ ઘાતાં સફેદ પોચાં કપડાંનો ચોખડો કટકો મુકી તેની ઉપર ઠંડું પાણી જરા લગાડીને પછી એ કટકની વચમાં બાંધેલા આટાનો ગોળો મુકવો. પણ એ

રોટલીને કપડાંની ઉપર હાથવડે ફેરવીને થાપી શકાતી નથી માટે પાતળાનેજ ફેરવ્યા કરીને આંગળાંથી નહીં પણ હથેલીને જરા પાણી મગાડી તે વડે મજાહની બધેથી એક સરખી ઉપર મુજબ ગમે તેટલી જાદી અને સરખી ગોળ રોટલી થાપવી. ઉપર મુજબ એ રોટલી થપાવ તેટલાં માટીનાં ઠીકરાં આવે છે તેવુંજ ઠીકરું બનતાં સુધી લઈ તેને સોજી કરી પુરતા ઇંગાર સગડીમાં ભરીને તેની ઉપર અથવા ચુલે કીમે બળતે મુકવું. પણ જો એવું ઠીકરું નહીં હોય તો પછી સાધારણ ઠીકરું મુકવું અને એક હથેલીથી થાપેલી રોટલી હોય તેને એમજ ઠીકરાં ઉપર નાખવી પણ કપડાપર થાપેલી રોટલી તેની પરથી એમજ ઉપાડી શકાતી નથી માટે તેને તો કપડાં સાથેજ સરખી હથેલીને કપડું ઉપરની ઘોરફ પર રહે અને રોટલી ઠીકરાંને લાગે તેમ કપડાં સાથેજ ઠીકરાં ઉપર મુકવી અને રોટલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ઉપરનું કપડું તેનેથી છુટું પાડીને કાઢી લેવું. પછી હેઠેનું પડ લુંગમ ત્યારે રોટલી ચુંથાઈને પોપડી નીકળે નહીં તેમ હલવેથી તવાયાની ધારે અળગી કરીને ફેરવવી અને એજ પ્રમાણે બીજું પડ લુંગમને પાછું ફેરાંને પછી હલકે હાથે રોટલીને ઉપરથી દાખીને પછી જરાવારે કાઢી એક મોટી ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઇંગાર છુટા છુટા મુકીને તેની ઉપર રોટલી મેલી થોડીવાર રહીને પડ ફેરવવું. એમ રોટલીને પાછી ભુંજવાથી તે અંદરથી પણ મજાહની રહે. એ દરેક રોટલી બનાવતી વેળાજ તે અડેકનો આટો જુદા જુદા બાંધવો જોઈએ છે. તેટલા માટે રોટલી ભુંજવા મુક્યા પછી બીજાં માણસે ઉપર મુજબ બીજી રોટલી માટે આટો બાંધવો અને તેને એજ રીતે બનાવીને ભુંજવી. ચોખ્ખાની સાધારણ રોટલી બનાવ્યેછ તેમ બાજરીના આટાની પણ ઉતારનનું પાણી નાખીને બનાવવી હોય તો ચોખ્ખાના આટાની માફક એ બાજરીને આટો બધા સાંમટાજ બાંધી તેજ મુજબ સાટો નાખીને એની ગમે તેવી મોટી નાની અને જાદી યા પતળી રોટલી થાપીને તેજ રીતે ભુંજવી. એ રોટલી ભુંજતી વખત ચોખ્ખાના આટાની રોટલીની કાંતા મજાહની કુળે છે. જુવારની રોટલી બનાવવા માટે મજાહની સોજી મોટી જુવારને ચોખ્ખા ભેળાયા વગર અમથીજ દળાવીને એ આટાની બાજરીની માફક મોટી જાદી રોટલી થાપવી યા ચોખ્ખાના આટાની રોટલીનીકાંતી ઉતારનનાં પાણીયા બાંધીને ચોખ્ખાના

આટાનીજ માફક સેજ જાદી મોટી યા પતળા નાની સાટો નાખીને રોટલી થાપી ઉપર બાજરીની રોટલી લપેલી છે તેની માફક ભુંજરી. મકાઈના સુકા ઘણા સખત ધણુ હોય છે તેને દલાવી આળીને એ અકેક રોટલી છુટી છુટી નહીં પણ ચોખ્ખાના આટાની કાનીજ એકઠા બાંધેલા આટાની બનાવવાની હોય છે માટે બધા સાંમટો આટો હથરોટમાં નાખીને ઉનારતનાં પાણીથીજ બાંધવો. ઠંડાં પાણીથી એ બાંધવો નહીં. પછી ઉપર બાજરીની તથા જીવારની રોટલીનીકાની જાદી યા પતળા રોટલી પાતળા ઉપરજ ઠાપીને ભુંજવી. કોઇ બાજરી સાથે પટની ભેળીને દલ.વેલા આટાની જીદી જીદી અકેક જાદી રોટલી માટે ૦૧ રતલ આટો લઈ તેમાં કઠણુ થી સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી જટલું ભેળી ઠંડાં યા ગરમ પાણીથી બાંધીને બાજરીની રોટલીનીકાની બેઉ હથેલીથી થાપી તેમજ ભુંજા. કાઢયા પછી તેનાં બેઉ પડની ઉપર જરા થી ચોપડે છે.

રોટલી પતરાવલમાં ભુંજેલી.

મુસાફરીમાં રોટલી ભુંજવાનાં બીજાં કાર્ઠ સાંધવો હોય નહીં તો પછી કોઇ પણ જાતનાં ઝાડનાં લીલાં અને તેવાં નહીં હોય તો સુકાં પાદડાંને ઝાડની ધણી પતળી સોટીઓથી સીવી લઈને બે ગોળ પતરાવલ બનાવવી અને ઘઉંની રોટલી વણુવા વેળણુ યા બાટલી પણ નહીંજ હોય તો પછી બેઉ હથેલીથીજ હાથમાં થાપીને એક પતરાવલમાં મુકીને તેની ઉપર બીજી પતરાવલ ઢાંકીને પછી સળાયા બેઉની કીનારીને સાથે સીવી લેતી અને ધંગાર બને તો તેમ નહીં તો પછી સુકાં પાદડાં સોટીયા એવું જેખી કાંઈ મળી જાય તેને સળગાવવું અને પતરાવલ સુકાં પાદડાંની હોય તો તેને બેઉ પડે જરા પાણી ચોપડીને પછી પેલાં સળગાવેલાંની ઉપર પતરાવલ સાથની રોટલીને મુકીને બરાબર ભુંજવી.

રોટલી મગનો મસાલાની.

સોજ મગને ચુંટીને ઘઉંનીકાંની દલાવી આળણીથી આટો. આળીને છુસુ રહે તેને ફેંકી દેવું. પછી એ એક ટીપરી આટામાં ધરવો. દળેલા ઘઉંનો આટો ૦૧ ટીપરી ભેળી પ્રલમ્ભ ભરેલી મોટી થાળી અથવા ફલ્તદીશમાં નાખવો. ત્યાર બાદ અડધા શેર ડાહાને

છાલીને કટકા કાપવા. અડધો તોળો આડુ તથા લસણની મોટી ૭ કળાને છાલવું. સુકાં તથા લીલાં મોટાં દરેક ચાર મરચાં તથા ચાર ઝુડી કોથમરનાં પાદડાંને સોણું ધાવું. જીરું અડધો તોળો તથા ઘણુ ૦૧ તોળો લેવા. પછી એ બધા સામાનને પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેમાં વાટેલું નીમક અડધો તોળો તથા એ ચમટી ભરી મરમ મસાલો નાખી બધું સારીકાની ભેળાને પછી આટામાં ખરાબર મેળવીને આટાને ઠંડાં પાણીથી કઠણ બાંધીને જરા આખી ભેલા અને નીમક ઓછું લાગે તો ઘટે તેટલું જરા ભેળાને પછી જરા જરા ધી નાખતાં જમ ખુબ તરેહ મસળતાં રહી આટાને મળહનો કુળવવો અને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી અને એક બીલસના બ્યાસ જેટલી મોટી રોટલી થાય તેટલા સફાઇદાર બધા ગોળા કરી એક હાથની હથેલીની વચમાં એક ગોળો મુકીને તેને ઉભા ફેરવ ફેરવ કરી મળહની સફાઇદાર ગોળ રોટલી થાપવી. પછી ઘણાં ઇંડાં દીકરાંમાં જરા વી નાખી ઇંગારે મુકવું અને તે કકડેને માહે રોટલી મુકી હેંનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાય પછી અવારનવાર જરા ધી નાખ્યા કરી ફેરવી ફેરવીને મળહની ખરાબર તળીને કાઢી એજ રીતે અકેક રોટલીજ બનાવવી, બધી સાંમટી બનાવવી નહી.

રોટલી મરી મીઠાંની ખારી તથા ખાંડની મીઠી.

આમે વીવીધ વાનીમાં રોટલી ચોખ્ખાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચોખ્ખો આટો બાધી ઘણુ નહી પણ આટો સેજ ખારે લાગે તેટલું વાટેલું નીમક તથા જરા દળેલાં મરી ભેળા આટાને આખી ભેલા અને તેનાં કોઈ ચીજ જરા ઓછી લાગે તો તે આપણા ટ્રેસ્ટ મુજબ બીજું જગ ભેળવું. મીઠી રોટલી કરવી હોય તો એજ આટામાં જરા મેદા ખાંડ યા છુ દેલી ખાંડ ભેળવી અને ચોખ્ખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ પણ એ આટાની પતળાજ રોટલી થાપીને પહેલે દીકરાંની ઉપર સાધારણ રોટલીનીકાની લુછને પછી તેને કકરી કરવા માટે ઘણી ધીમી આંચે દીકરાં ઉપર મુકવી અથવા ઇંગારે ગલેલપર મેલી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મળહની કકરી બુંજવી.

રોટલી માનની.

આમે વીવીધ વાનીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન છાપેલું છે તે મુજબ પણ જેટલી રોટલી બનાવવી હોય તે

હીસાએ ખપ જોગો રવો તથા આટો લખન તેનું બેનું માન બનાવવું.
પણ તે માટે રવો અડધો રતલ હોય તો તેમાં ખારીક વાટેનું નીમક
પોણીથી એક તોળો નાખી ધી બેળીને પછી ગોલાખથી નહીં પણ
ઠંડાં પાણીથી એ રવાને બાંધવો અને એ રવા આટાનાં
બનાવેલાં માનની રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે મુજબના
ગોળા કરી સાટો નાખીને સેજ નદી જેવી સરખી ગોળ રોટલીઓ
વણીને ઠીકરાં ઉપર છુંજવી. ખીજી રીતે માન કરવું હોય તો મીલને
પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો અડધો રતલ આટો લઈ તેમાં ખારીક
વાટેનું નીમક પોણો તોળો તથા બે તોળા ધી બેળીને એક કલાક ઠંડી રાખ્યા
પછી પાણીથી બાંધી ખુબ તરેડ યુંદીને વણાય તેવો આટો કરવો.
પછી ધામલા ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો
આટો તોળીને એક પાચેર લઈ એટલે સાત તોળા તેને કોડીનાં
બોલમાં નાખી તેમાં સોણું ધી ખપવું ખપવું નાખતાં જઈ
લાકડાંના ચમચાથી મેળવી ખુબ છુંદીને એ ચોખ્ખાના આટાને
ધીમાં મેળવેલાંનેજ માન કહે છે તે માન મળહનું માખણ જેવું
કરવું. ત્યારબાદ રોટલી જેટલી મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે ઘઉંના
બાંધેલા આટાના ગોળા કરીને તેની જરા પતળી જેવી રોટલી
વણવી અને આઐ વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી
બનાવવી હાપેલી છે તેજ પ્રમાણે પણ ધીને બદલે આઐ ચોખ્ખાનું
ધીમાં બનાવેલું માન વણેલી રોટલીની ઉપર ચોપડીને રોટલી
બાનવવી. ત્રીજી રીતે માનની રોટલી બનાવવી હોય તો આઐ
વીવીધ વાંનીમાં પફપસ્ટ કસ્ટનાં પંડીસનો છાપેલો છે તેવો પણ
અડધાજ રતલ મીલનાં ઘઉંના આટાને બાંધી તેજ રીતે ઘણો
પતળો સરખો લંબચોરસ સફાઈદાર એક કટકો વણવો અને ઉપર
ખીજી રીતની રોટલી બનાવવા માટે ચોખ્ખાના આટાને ધીમાં મેળવીને
માન બનાવવા લખ્યું છે તેજ રીતનું એવા આટાનું માન ઉપર
લખ્યા કરતાં થોડું વધારે બનાવીને એ વણેલા ઘઉંના આટાની
ઉપર માખણને બદલે એ બરાબર સરખું ચોપડીને ઉપર સાટો
છાંદ્યા વગર એમજ ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પછી એ રોટલી
જરા નાની બનાવવાની હોય છે માટે તે મુજબ જરા નાના સરખા
ગોળ ગોળા કાપી તેને ઘઉંના આટામાં રોળીને પછી તેના કાપેલા
બેડ છેડા બે બોલ ઉપર રહે તેમ પાટીયાંપર થોડો સાટો બાંધીને

તેની ઉપર મેલી મળહની સેજ પતળી જેવીસરખી ગોળ રોટલી વણવી. પછી એક સાફ હીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ઘાતાં સફેદ કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી જરા ધીમાં બોળી તે વડે હીકરાંને ઘસીને મળહનું નુછી સાફ કરીને પછી તેની ઉપર રોટલીએાને ધીમા આંચે યા ઇંગારે મળહની સફેદ બુંજવી. તળેલી રોટલી કરવી હોય તો લોઢીપર થોડું ધી કકડાવી તેમાં મળહની સફેદ તળવી.

રોટલી શકરકંદના.

મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘડનો આટો પોણો રતલ લઘ લઘ ભરેલી થાળામાં ચાળાને તેમાં કઠણુ ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવી હડાં પાણીથી ખાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને વણાય તેટલો નરમ કરવો. પછી સારી જાતના સોજા લાલ છાલના એક રતલ શકરકંદને છેલી મુડાં તરફથી સેજ કાપી કાઢીને પછી બાકીના કંદના અકેક ઇંચના કટકા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાકીને કાઢી લઘ બરાબર મસળીને માવા જેવા નરમ કરી અંદર જરાખી આખી કમરસ રાખવી નહી. ત્યાર બાદ ત્રણ તોળા સોજા નવી બદામની બીજને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અને સોજા છુંદેલી યા મેદા ખાંડ પાંચ તોળા તથા છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક બા તોળાને એ શકરકંદમાં બરાબર મેળવી ઘણો સોજો ગોલાબ ખપતો ખપતો માહે ભેળીને મળહનો માખણુ જેવો પોચો કરવો. ત્યાર બાદ બાંધેલા આટાને પાછો જરા મસળીને સફાઈદાર ગોળો કરી સાટા માટે પાટીયાં ઉપર એવોજ થોડો આટો છાંટીને તેની ઉપર સફાઈદાર સેજ પતળો જેવો લંબચેરસ વણીને તેની ઉપર છરીવડે શકરકંદની મેળવણી બધી સરખી ચોપડીને પછી તેનો સરખો ગોલ વીટો વીટાળા લઘ રોટલી નાની મોટી જેવી બનાવવી હોય તેટલા તેના ગોળા કાપી સાટામાં રાળીને તેના બેઉ કાપેલા છેડા એ બોરડુપર આવે તેમ સાટા ઉપર મુકીને મળહની સેજ જાદી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. પછી ચુલે ઇંગારપર હીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર એક રોટલી નાખીને તેની ફરતી કીનારીપર એક ચમચી ભરીને ધી નાખા

જરાવારમાંજ રોટલીને તગથાવડે અળગી કરવી. અને તે પછી જરાવારે પડ ફેરવી નાખીને પાછું એટલુંજ ધી ધુરીને અવારનવાર પડ ફેરવ્યા કરી રોટલી મળહની ભુંગવને કાઢી લઈ એમજ બધી રોટલીઓ ભુંગવી.

રોલ ઇટલ્યન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, સોણું માખણ તથા છુંદલી ખારીક ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, આરેંજનો અથવા માલુંગાનો સુકો મુરખ્યો તોળા ૨, બેબ વગરનું સોણું તાણું દુધ પાશર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, કોઈ પણ જાતની સોજા જમ તથા લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ.

મુરખ્યાનો ઘણેા ખારીક ભુકો કાપવો. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવાં. આટાને ચાળી ડાબે નહી તેમ સેકી સુકો કરીને પછી તેમાં ખાંડ મેળવી. પછી દુધને કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં માખણ નાખી ચુલે હંધાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને પેલો ખાંડ, સાયનો આટો જરા જરા કરીં અંદર બધો મેળવીને પછી મુરખ્યો તથા ઇંડાં મેળાને હાથ રાખ્યા વગર ધુટ્યા કરવું. તેટલાં બીજાં માલુસે જદાં કોરાં સફેદ કાગળને પુરતું માખણ લગાડીને ભુંગવાનાં પત્રાંમાં સફાઈથી પાંચરી રાખવું અને પેલી ચુલાપર ધુટવા મેસેલી મેળવણી જરા કલ્ક જેવી થાયને ઉતારી પેલાં પત્રાંમાં મુકેલાં કાગળની ઉપર બધી સફાઈથી ૦૧ ઇંચ જેટલી જાદી પાંચરીને ભુંગવા માટે મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં મેલવું અને અડધું ભુંગવને પત્રાંને કાઢીને એ કેકની ઉપર જમ પાંચરીને પાછું અંદર મુકવું અને બરાબર ભુંગવને કાગળપરથી કાઢીને ગરમને ગોળ રોલ વીટાળીને આખુંજ રાખવું યા તેની કાતરીઓ કાપવી.

રોલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં.

સોજા કલ્કવાળા તપેલીમાં અડધો થેર સોજા ખાંડમાં દોઢ પાશર ૬ ઇંચ પાણી ભેળાને તેનો આસવાળો શીરો કરીને ગરમ રાખ્યા માટે ભેલટપર મુકવો. જો કેસર નાખીને રોલ બનાવવાં હોય તો સોજા ખરી કેસર બે આનીનાં વજનની તોળાને તેમાંથી અડધી

લઘ આઝમે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર
 છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી વાટીને એક અમચી
 ગરમ પાણીમાં મેળવીને પછી તે શીરામાં મેળવી. તે પછી મીઠાના
 પહેલાં નંખરના ઘઉંના અડધા રતલ આટાને આળી તેમાં હઠી
 તોળા ધી ભળા ઠંડાં પાણીથી ધણેા ધણુ જેવો આટો ખાંધી ખુબ
 તરેહ યુંદીને તેના સુકી સફેદ સોપારીના નેટલા બધા સફાઈદાર
 મોળા કરવા અને અગત લાગે તોજ સેજ સાટો લગાડીને પાટીયાંની
 ઉપર આસરે આર ઇંચ નેટલું પોહોળું અને નેટલું લાંબું યામ
 તેટલું ધણુંજ પતળું કાગળ જેવું વણવું. પછી રોલ આર ઇંચ
 નેટલાંજ લાંબા યામ અને બાહીનું બધું વણેલું ઉપરજ વીટાળી
 લેવાય તેવી રીતે એક સોજ નવી સુખડપેનના એક છેડા તરફથી તેની
 ઉપર વીટાળી લેવું. પણ એ વીટાળેલાં બધાં પડ અડેક સાથે તેમજ
 સુખડપેનને પણ વળગી જાય નહી તેમ સફાઈથી જરા દીળાં
 વીટાળવાં. પણ તેનો છેડો છુટો અજગો રહેશે તો તળાતી વેળા
 તે ઉપસી આવશે અને તેથી રોલનો ઘાટ ખીગડી જશે તેટલા માટે
 આઝમે વીવીધ વાંનીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેવી
 સોજ આટાની થોડી લાહી બાવી છેડા ઉપર તે લગાડીને રોલની
 સાથે બરાબર ચીટકાવી લઈને પછી રોલ દબાય યા ભાગે નહી તેમ
 સુખડપેનની ઉપરથી રોલને સેરવીને કાઢી લેવું. એ રીતે બધાં
 રોલ બનાવ્યા પછી એક મોટી કઢાઈમાં પુગલું ધી નાખીને ચુલે
 ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને આંદરથી ધણેા ધુમાડો
 નીકળે પછી રોલના લાહીથી વળગાવેલા છેડા પહેલે તળાય તેમ
 કઢાઈમાં સમાય તેટલાં રોલ પાથે પાથે મુકવાં, અડેકની ઉપર મુકવાં
 નહી. પછી હેઠેનું પડ શીકા બદામી રંગનું તળાયને અમચથી ફેરવી
 નાખી ખીજું પડ એવુંજ તળાયને રોલ ભાગે નહી તેમ બધાં
 અમચથી હલકે હાથે ફેરવ ફેરવ કરવાં અને શીકા લાલ રંગના
 યામને આંધરાંની અમચથી કાઢીને પહેલે ચાળણીમાં મુકીને પછી
 બેભટપરથી શીરો ઉતારીને તેમાં મેલવાં અને જરાવારે શીરો
 બરાબર પીચેને કાઢી લેવાં. ધણેાવાર શીરામાં રાખવાં નહી, તેથી
 નરમ થઈ જશે. ખારાં રોલ બનાવવાં હોય તો તેને સાફ શીરો
 કરવો નહી પણ આટામાં ધી તથા વાટેલું નીમક પોણેા તોળેા
 મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે આટો ખાંધી એજ રીતે વણીને

સુખડપેનની ઉપર વીઠાળીને કાઢ્યા પછી ઉપર મુજબન ધીમાં એમજ તળવાં. એ રોલન ફીરે પાવો નહી. એ બેઉ રીતનાં રોલ મજાહનાં થાય છે.

રોલ જમ અથવા ખીમો ભરેલાં.

પાંડિતી નાની ગોટલી જેવાં પણ તેના કરતાં ઉપસેલી ધણી મોટી બટર બીસ્કીટ હોય તેવા આકાગનાં આસરે છથી સાત તોળા વજનનાં દીનર રોલ નામનાં ઘણાં સોજાં પાંડિ આવે છે. તે પાંડિને મથાળાંપરથી રૂપીયા જેટલો ગોળ કટકો પેનના ઇકવડે સરખો કાપી કાઢી એ રોલનું તળાયું પાચું હોય તો એમજ રાખી આખાં રોલને તથા ઉપરથી કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાને ચાલતી હરીવડે પટેટાની છાલ જેવું પતળું સફાઈથી સરખું છોલવું અને કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાના ખાંચા તરફથી રોલની અંદરનો ગર આંગળા ભાકીને બધેથી એકસરખો કોતરીને રોલની અંદર ખાટાં લીંચુના જેટલો ગાળો કરવો. પણ એમ કોતરતી વેળા પેલો ઉપરનો કાપેલો ગાળો ચીરાઈ જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી એ માળાની અંદર રાજકુમારી જમ અને તે નહી હોય તો પછી ખીજી કોષ્ટ પણ જાતની સોજી જમ દાખીને ભરી. પછી પેલા ઉપરથી કાપેલા ગોળ કટકાને પાછા તેની જગ્યા ઉપર સરખા દાખીને મુકવા અને એ રોલ ત્રણ હોય તો સોજાં તાજાં બેળ વગરનાં અડધો શર દુધમાં પાંચ તોળા ખાડ પીગળાવી તેમાં બાર ટીપાં બદામનું એસેન્સ તથા ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વેનીલા એસેન્સ બેળી એ સપાટ તળીયાંનાં બધાં રોલ પાથે પાથે નહી પણ જરા છુટાં છુટાં મુકાય તેવાં ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં એ રોલ મુકીને પછી તેની ઉપર એ દુધ રેડવું. પછી એ રોલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરીને અંદર બધું દુધ પચાવવું. પણ એમ રોલમાં દુધ પચાવતાં છેલ્લે કદાચ ભાગીને કટકા છુટા પડે છે, માટે તેમ થાય તો તે કટકાને પાછા તેની જગ્યા ઉપરજ સરખા મુકવા, પણ એમ ભાગેલું નહી પણ હોય તોય આખાં રોલની ઉપર ઝીણા નરમ દારાના ત્રણ ચાર આંટા લપેટી લેવા. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈમાં ડુબવું ધી કકડાવી તેમાં એ રોલ મુકી ધીમી આંચે રાખવું અને એક પડ લાલ થાયને તવાથાવડે અળચું કરીને પછી સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ

એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને વીટાળેલા દારો કાપીને કાઢી નાખવો. એના ભાગેલા કટકા પણ તળાયાથી જોડાઇ જાય છે અને મજાહની ઘણીજ મોટી કેરવઇ હોય તેવું દેખાય છે અને ટેસ્ટ પણ ઘણો સારો લાગે છે. એક પાથર દુધમાં દેરીની દુધની એક પાથર કીમ ભળીને તેમાં એ પાંઉનાં રોલ ભીનવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. જમ નહીજ હોય તો પછી કેરીના મુરખ્યાને શીરામાંથી કાઢી ઘણીજ ખારીક કાપીને તે અથવા કેરીનો અમણેલા મુરખ્યો માહે ભરવો. રોલનું તળાયું જાડું હોય તો તેને પણ છોલવું. ખીમો ભરેલાં રોલ કરવા માટે દુધની મેળવણી કરવી નહી પણ ઉપર મુજબ રોલને છોલી કોતરીને તેમાં મજાહનો સુકો ધીપર રાંધેલા ખાટો તાપો કાઢેલા ખીમો ભરીને કાપેલું ગાખડું મારીને પછી દારાના બે ત્રણ આંટા વીટાળવા અને થોડાં ધીને કઠાઇમાં અરમ કરીને પછી બધેથી એક સરખાં લાલ કકરાં ઇંગારે તળવાં, એમાં દુખવું ધી લેવું નહી. એ રોલ પણ મજાહનાં લાગે છે. ઉપલાં બેડ રીતથી બનાવેલાં રોલ ગરમ ગરમજ ખાવાં. દીનર રોલ નહીજ હોય તો પછી ઘણી સોજ સફેદ નાની ગોટલીનાં પાંઉને ઉપર મુજબ છોલવું અથવા ખીજાં કોઇ પંજુ એવાં સોજાં પાંઉના પોપડા કાપી કાઢી ગરને વચલાં કદના સંત્રાના જેટલાં મજાહનાં સરખાં ગોળ કાપીને પછી ઉપરથી ગાખડું કાપ્યા પછી માહેલા ગર કોતરીને તેમાં જમ, મુરખ્યો અથવા ખીમો ભરીને તળવાં. એ પાંઉમાં દુધ પચીયાથી રોલની કાંતી એ ભાગી જવું નથી પણ દુધ વધારે સોસે છે. માટે એમાં દુધ જગ વધારે લેવું.

રોલ્ડ ગોસ્ત.

નર બકરાના આગલા પગનો ભાગ જેને ખાટકી લોક કીટખ કહે છે તે મોટા કટકાનું હાડકું કોતરી કાપીને કાઢી નાખવું અને બધાં નહી ગોસ્તના આખા કટકાને ખાટકી પાસે સફાઇથી ચીરાવીને એકજ મોટો પોહોળો પતળો કટકો કરાવીને તે બે રતલ લેવો. પછી બે તોળો ને પાંચ વાલ આડુ તથા બે તોળો લસણને છોલવું અને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા બે ત્રણ મોટાં લીલાં મરચાંને ઘોષને આડુ લસણ સાથે પીસવું. કુદનાનાં દસ પાદડાંને ઘોષને ખારીક કાપવાં. ખારીક કાપેલી

સેલરી, પાર્શ્વ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઈ એ બધા સામાનને સાથે બેળીને ગોસ્તની આંદરનાં ચીરેલાં પડની ઉપર બધે એક સરખું ચોપડીને પછી તેની ઉપર વેલાતી સાંસ પુરતો છાંટીને પછી એને આમલેટનીકાની પથ્થુ ટાંછટ રોલ વીટાળીને પછી સોજી પતળી સુતરીથી મજબુત બાંધી લેવું. ત્યાર બાદ આખે વીવીધ વાંનીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક, અથવા કીડનો કટકો પકાવવા છાપેલું છે તે મુજબ રોસ્ત પકાવવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પુસ્તું થી ચોપડીને પાણી વગર એમજ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમે તો સોજા મોટા છ પટેલાને છાલીને તે પથ્થુ એ રોલ ગોસ્તની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું કીડ.

દસ બાર દીવસનું તદનજ નાનું બકરીનું બચ્ચું મલે તે તે વધારે સારું, પણ તેવું નહી હોય તો પછી એના કક્તાં સેજ માટું હલવાન લેવું અને તેને ખાટકી પાસે કપાવી તેના ખરીયા તથા મુડી કાઢી નાખવું અને આખાં હલવાંનનું ચામડું પણ કઢાવ્યા પછી આખે વીવીધ વાંનીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક તથા કીડનો કટકો છાપેલું છે તેમાં મરઘી તથા બટકને ચીરવા લખેલું છે તે મુજબ એ હલવાંનને પછવાડેનો થોડો ભાગ સફાઈથી છરીએ ચીરીને આંદરનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી માહેથી ધણું સોજું ધોવું. ત્યાર બાદ એ બધી ચીજ રોસ્ત કરવામાં સ્ક્રૂડ કરવા લખેલું છે તે મુજબ એનાં પેટાંમાં બધું ભરવું અથવા એમજ આખું રાખીને તેમાંજ લખેલી રીતે પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા મુજબ ઉપર પુરતું થી ચોપડીને પાણી વગર ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમે તો સારી જાતના થોડા મોટા પટેલાને છાલીને તે પણ એની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું હલવાંન દહીમાં પકાવેલું.

ઉપર રોસ્ત આખું કીડ છાપેલું છે તે મુજબનાં એક કીડને તેમજ કપાવી બાકને સોજું કીધા પછી તેની બાહેરની બોરડુપર છરીવડે બધા ચોખા પાડવા અને તેની ઉપર બરાબર ચોપડી સમ્રત તેટલાં પુરતાં આડુ લસણને છાલીને એ બે તોળાં આડુએ

ઉપસેલી ભરેલી અક ચમચીને હિસાબે નીમક લઈ આડુમાં ભિળીને તે હલવાંનના ચોખા દીધેલા ભાગની ઉપર બસબર લગાડીને તદન કલક ભરેલાં એક ઉડાં તપેલાંમાં મેલી તેની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને પાંચ કલાક રાખવું. તેટલાં પાંચ વાલ સોજી ખરી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને એક કોડીનાં બોલમાં અડધો શર સોજાં કઠણ દહીં સાથે ભિળીને ઢાંકી રાખવું. બે શર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા અને સારી જતના બે શર પટેટાને છોલીને તેના ઝીણા ચણા જેટલા કટકા કાપી ઘાંધને કોરડા કરવા. પછી એ હલવાંન સમાય અને ઢાંકણ ઢાંકીયા પછી તેને લાગે નહીં તેટલાં ઉડાં માટાં તદનજ કલક ભરેલાં તપેલાંમાં પાણુ બે શર ધી નાખી પહેલે તેમાં કાંદાને બદામી રંગના કકરા તળીને કાઢી લીધા પછી પટેટાના કટકાને પણ એવાજ બદામી રંગના તળવા અને તળેલા કાંદામાંથી થોડો જુદો કાઢી રાખીને બાકીના બધા કાંદા સાથે બધા પટેટા તથા નીમક અને ગરમ મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ભિળીને તૈયાર કરવું. પછી હલવાંનને આંધીયાન પાંચ કલાક થાય ત્યારે તેમાં જુદેલાં પાણીમાંથી બાહેર કાઢીને કલક ભરેલાં જીનમાં મેલવું અને બધા ભળી રાખેલા સામાન તેનાં પેટાંમાં ભરી તે બાહેર નીકળી પડે નહીં માટે જદા દોરાથી સદાઈથી ચીરેલા ભાગને મજબુત સીવી લીધા બાદ પેલા જુદા કાઢી રાખેલા કાંદાને હલવાંનની ઉપર લગાડીને તેની ઉપર દહીં ચોપડીને પછી સોજી મજબુત સુતરીથી તેના પગ તથા ગરદનને એવી રીતે સરખું બાંધવું કે સુતરીનો એક છેડો હેઠે અને બીજો ઉપર રહે. ત્યાર બાદ પેલાં ધીવાળાં તપેલાંને ચુલે ધીમે બળતે મુકી ધી કકડેને તેમાં હલવાંનને મુકવું અને તેનું એક પડ લાલ તળાયને ચમચથી નહીં પણ સુતરીના છેડાથી ફેરવવું, પણ અંદરનું ધી ઉડે નહીં તેની સંભાળ રાખવી. અને એમજ બીજું પડ તળાયને ઉતારવું. પછી ધર્તના આઠાને પાણીથી બાંધી તેનો પતળો ગોળ વીટો કરી તથેલીના કાંથાની ઉપર ફરતો સરખો મુકીને તેની ઉપર ઢાંકણને દાખીને વળગાવી પાછું ચુલે ધંગાર ઉપર મેલી ઢાંકણપર થોડા થોડા ધંગાર મુકતાં રહીને પાણી વગર ધીમાંજ ધંગાર ઉપર ચેરવવું. પણ એમ કરતાં હેઠે ડાળે નહીં તેની સંભાળ રાખી તપેલીને વારંવાર ઉંચકી હલાવીને અંદર હલવાંનને અળગું રાખવું.

જે હલવાંન જરા મોટું હશે તો અમથાંજ ધીમાં ચરશે નહીં માટે પહેલે તપેલીમાં દોઢ પાશર જેટલું પાણી રેડીને પછી ઢાંકણ બીડીને ઇંગારેજ પકાવવું. પણ જે એ રીતે બીરલાં તપેલાંમાં પકાવતાં આવડે નહીં તો પછી બીડીયા વગરજ ઇંગારે મળાહતું નરમ ચેરવવું.

રોસ્ત ગોસ્ત, મરધી, બટક અથવા કીડનો કટકો.

કુમળાં ફરવે નર બકરાંની તાંગને એક આખો કટકો લેવા અને તેની ઉપર આમડાં છીછરાં કંઈ હોય તેને છરીથી કાઢી નાખીને બરાબર સાફ કરી ડાંડાં પાણીથી એક યા બે વખત ધોઈ વચમાંનાં હાડકાંને સાંધા આગલથી જરા કાપ ઝુકી મરડીને વાળા લઈ બેઠો કરવો અને તે પાછો છુટી જાય નહીં માટે ઝીણી દારીથી બાંધી લેવા. એક મોટી મરધી યા ફરવે બટકને આખે વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરી મરધીના નખ સાથના અને બટકના પંજવાળા આલતા પગ તથા મુડીને કાપી કાઢવું અને પછવાડેથી સૂનાં આગલના ભાગને આડો જરા કાપ ઝુકી તે વધારે ચીરાઈને ફાટે નહીં તેમ સંભાળથી માહેલું બધું આંગળીવડે બાહેર કાઢીને અંદરથી બરાબર ધોઈ સોજી કરી મરધીની બેઢ તાંગને પછવાડેના ચીરલા ભાગમાં થોડી ખોસ્વી અને બેઢ પાંખને મરડીને વાળા સેરી, પણ બટકને તો એમજ આખું રાખવું. જે ગોસ્ત, મરધી યા બટકને સ્ટફડ કરીને રોસ્ત કરવું હોય તો ગોસ્તની આખી તાંગ લેવી નહીં પણ હેઠેનો ભાગ સાંધા આગલથી કાપીને છુટો કરી ઉપરનો જાંગ તરફનો આખો જલદો ઢુકડો લેવા અને તેને સાફ કરી ધોઈ ચીરલા અથવા કાપ્યા વગર આખોજ રાખી વચમાંની આખી યુરને તેની સાથે ગોસ્ત વળગીને નીકળે નહીં તેમ સંભાળથી અમથીજ આખી હાડકાં સાથે કાતરીને કાઢી લઈને ગોસ્તની વચમાં ગાળો કરવો. પછી કાંદા તથા પટેટા દરેક અડધા શેરને છોશી બારીક ભુકા લેવા કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી પોણી અમચી, છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા લેવું કાપેલું આડુ બ તોળો તથા લસણની છુટી ચાર કળાને છોલેલીને તે લઈ પાંઈની એક જાડી કાતરીના ચરને ડાંડાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવીને પછી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી પાંઈનો ભુકો કરી બધા ઉપર

સામાન સાથે ભિળી નવટાંક ધીમાં અર્ધકચરું તળવું અને ચાર
 ઝુડી કાચમીરનાં પાદડાં, કુદનાનાં સાત પાદડાં, માટાં લીલાં જે
 મરચાં તથા થોડી સેલરી પાસ્લોને થોડાં એ બધું બારીક કાપીને
 પેલાં તળેલાંમાં નાખી સાથે જરા તળાને જે ત્રણ માંનીટમાં ઉતરીને
 માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સેસ તથા લીંબુનો રસ, નીમક તથા
 મંસાણો ગરમ દરેક ઉપસેત્રી ભરેલી એક અમચી ભિળીને ગોસ્તના
 ગાળામાં અથવા મધી યા બટકનાં પેટાંમાં દાખી દાખીને અમાય
 તેટલો ભરવો અને ગોસ્તની અંદરથી બાહેર નીકળી પડે નહીં માટે
 ગોસ્તના બેડાં છેડાપર પતળા મજબુત દારીને ટાઇટ બાંધી લેવી
 અને મરચી યા બટકના ચીરેલા ભાગને જાદા દારાથી સીવી બધને
 બંધ કરવો. પછી મસાલો ઉપરથી વળગેલો હોય તેને થોડાં નાખવો.
 ત્યાર બાદ માટા કલહ ભરેલા પાટીયામાં અડધાથી પોણો ચેર જેટલાં
 ધીને કકડાવવું અને રોસ્તમાં પટેટા નાખવા હોય તો સોજા માટા
 છ પટેટાને પહેલેથી બારી તેની હાથવડે છાલ છોલીને અથવા
 બારીયા વગરજ આખા પટેટાને છોલી બાધને તૈયાર કરી રાખી
 ધીમાં નાખી લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી ગોસ્ત, મરચી યા
 બટક જે એક ચીજ તૈયાર કીધેલી હોય તેને ધીમાં નાંખવું અને
 બધું લાલ પસંદ હોય તો એક તરફથી તેવું તળાવને ફેરવી
 નાખી બધી તરફથી એક સરખું લાલ તળવું, પણ સેજ લાલ જોઈયે
 તો તેવું તળવું, તેમજ સફેદ જેવું પસંદ હોય તો ઘેરા બદામી
 રંગનુંજ તળવું અને પટેટા પણ એજ રીતે તળવા. તે પછી એ
 બધું તળેલું માહેથી કાઢી લઈ આફ પોણો તોણો તથા લસણ
 ૭ તોણાને છોલી છુંદીને તપેલાંમાંનાં ધીમાં નાખી તળીને તેમાં
 જે ચેર ઠંડું પાણી તથા સરા તોણો નીમક નાખીને ઢાંકણ ઢાકવું અને
 અંદર જે કકરા પડે તે તળેલું ગોસ્ત, મરચી યા બટક નાખી ઢાંકણ ઢાકી
 ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું ચરેને પટેટા નાખી થોડા વાર
 પછી બગધગતે ઇંગારે રાખી બરાબર નરમ થાયને એ રીતે જોઈતી
 હોય તો તેમ ઉતારવું પણ ધીપર પસંદ હોય તો ઢાંકણ ઉંધાડી
 નાખી તેવું થવું દેવું. પણ એ રીતે થતા આગમચ પાણી બળી
 જતા આવે અને માહેલું ચરે નહીં તો પછી ઢાંકણ પર થોડું
 પાણી આપી ઘટે તો તે માહે ઉમેરવા કરીને બરાબર ચેરવવું. રોસ્ત
 પકાવતી વેળા માટાં લીલાં પાંચ છ મરચાંને ડાચકાં સુધાંજ આખાં

બાઈને સાથે નાખવાં અથવા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાંને ઘાંધ
જુતારાની નવી સળીમાં પાંચ સાત ખોસીને તે નાખવાં, તેથી ટેસ્ત
વધારે સારો થાય છે. ગોસ્ત યા મરઘી કોલ્ડ રાંધવું હોય તો તે
સફેદ અને ગ્રેવી વગરનું તદનજ સુકું પકાવવું અને એને સ્ટફડ
કરવું નહીં, તેમજ એમાં મરચાં પણ નાખવાં નહીં. એ સ્ટફડ
કરીને પકાવેલાંને બાવરચી લોકો પાટીસ અથવા પોટીસ ભરીને
પકાવેલું કહે છે. કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘીને તળવું હોય તો પકાવીને
કાઢી લઈ ઠંડું થાયને અપ બેગાં ઇડાં ભાંજી આવના કાંટાથી
બરાબર દાઢવીને પછી હાથ સાફ કરી તે વડે બધે સરખું ચોપડીને
સુકાં પાંડિતું કમ્પ્રેસ જેને બાવરચી લોક ક્રીમ કહે છે તે અથવા
ઘઉંનો બદો રવો બધે બરાબર લગાડીને પછી બીજાં દાઢવેલાં
ઇડામાં બોળી તપેલીમાં પુરવું થી કકડાવીને તેમાં મજાહતું તળીને
કાઢવું. બીજી રીતે રોસ્ત કરવું હોય તો ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં
દોઢ થેર થી કકડાવીને પટેટા સાથે પકાવવાનું હોય તો થીમાં પહેલે
ઉપર મુજબ છોલેલા આખા પટેટા નાખી તેને તળીને કાઢી લીધા
પછી રોસ્ત કરવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલીમાં
નાખી સવા તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ગામડી કોલ્ડસાને
ધગધગતે ઇંગારે મોટા ચુલા ઉપર સુકવું અને અવારનવાર
ઢાંધાડી ઉપર લપેલું છે તે પ્રમાણે આપણી મરજી મુજબનું
તળીયા પછી પકાવવામાં જેટલું થી રાખવું હોય તેટલું ચાખીને
બાકીનું થી કાઢી લેવું, જે અરસામાં માહે મુકેલું લગભગ અડધું
ચરી જશે. થી કાઢી લીધા પછી ઢાંકણ પર પાણી આપતાં રહી
જરૂર જણાય તો માહે તે રેડતાં જવું અને ગમે તો ઉપર મુજબ
એમાં પણ મરચાં નાખી ઇંગારપરજ ચેરવી નરમ થવા આવેને
પટેટા નાખી ઉપર મુજબ ગ્રેવીવાળું અથવા થીપર પકાવીને
ઉતારવું. ઉપર લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો મરઘીનાં પેટાંમાં
ભરવાને બદલે મમે તો સુકો પકાવેલો બદામ દરાખ સાથેનો ખીમો
ભરવો. ઉપર રોસ્ત પકાવવા માટે સ્ટફડ કરવા લખ્યું છે તે રીતે
સ્ટફડ કરીને તૈયાર કીધા પછી ચુલા ઉપર પકાવવાને બદલે તેની
ઉપર કઠણ થી ઘણું પુરવું ચોપડીને પછી તપેલાંમાં મુકી ભઠ્ઠીમાં
અથવા આગે વીવીધ વાંનીમાં આપનું ઇસ્કુ છાપેલું છે
તેમાં લખ્યા મુજબ તંદુરમાં મુકીને પણ મજાહતું રોસ્ત થશે.

પણ એમાં પણ અડધું ચરે પછીજ પટેલા નાખવા. મરધી યા બટક તદ્દ હોય તો તેને જરા સરકો પાછને પછી કાપવું અથવા પકાવતી વેળા તદ્દન સોજી સાફ કઠિલી નાળીયેરની એક કાટળીને માહે નાખવી, યા તો એક મરધી યા એક બટક પકાવવામાં સોદાખાઈકાળ અથવા વાટેલો પાપડખાર ૦૧ તોળો અદર નાખવાથી જલદી ચરશે, પણ સોદા યા ખારાને લાગતું નીમક તેટલું ઓધું લેવું. ત્રણ ચાર મરધી યા બટક એકઠું પકાવવું હોય તો બનતાં સુધી તે બધાં એક સરખાંજ લેવાં. પણ જો નાનાં મોટાં હોય તો પછી બધું સાથે પકાવવા મુકવું અને તેમાંથી જો ચરવું જાય તેને કાઢી લઈને જુદું મુકી બાકીનાંને ચરવા દેવું અને બધું એક સરખું ચરે પછી પાછું સાથે મુકવું. પણ છેલ્લું ચરવા વગરનું એક રહે તે ચરે તની સાથેજ ચરવા માટે પટેલાને માહે નાખવા જોઈયે. કટકા કાપેલાં નાનાં મોટાં બટક યા મરધી પણ એજ રીતે પકાવવાથી મજાહતું થાય છે. રોસ્તમાં નાળીયેરનું દુધ નાખેલું પસંદ હોય તો આગમચથી અડધાં નાળીયેરનું અડધો પાથેર દુધ કાઢીને તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી જેટલી બિળીને તૈયાર રાખી પકવાંનમાં જરા ગ્રેવી હોય ત્યારે તેમાં ફરવું રેડી બરાબર થાયને ઉતારવું. ઘણા કુમળાં હલવાંનના અકેક પગના છુટા અમથા કટકા કાપતા નથી પણ આખાં એક હલવાંનનાં ચાર ફાડયાં થાય તેમ પગની સાથે વળગેલા બીજા ભાગ તેની સાથેજ રાખીને કાપે છે અને તેને સાધારણ રીતે ફીડના કટકા કહે છે. જો કટકાને રોસ્ત કરવા હોય તો એક યા વધારે કટકાને આખાજ સાફ કઠી એકજ વખત ઘાઘને સાંધા આગલથી હાડકાંને મરડી બેવડું વાળી લઈ સોજી ઝીણી દોરીથી બાંધીને ઉપર મુજબ પકાવવું. પણ એ ઘણું લાલ કાપેલું સાફ લાગતું નથી માટે બદામી રંગપરજ પકાવવું.

રોસ્ત ગોસત, મરધી, બટક, આખું કીડ અથવા રોહડ
ગોસ્ત લાલ પકાવવાની સહેલી રીત.

મથાળે લખેલી બધી ચીજને પહેલે થીમાં તળાનેજ પકાવવાની હમેશની સાધારણ રીત છે. પણ એમ તળવાને બદલે સહેલી રીતથી પકવાંન લાલ કરવું હોય તો આખે વીવીધ વાંતીમાં ઉપર મથાળે

લખેલાં બધાં પકવાંનમાંનું જેની એક પકાવવું હોય તેને માટે લખેલા હોય તે સધળો સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવો. પણ રાસ્ત કરવાની જે ચીજ હોય તેને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીમાં તળવી નહી, પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો રંગ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો પહેલેથીજ બનાવીને તૈયાર રાખવો. પછી પકવાંનમાં જેટલું ધી નાખવાનું હોય તેને પ્રથમ તપેલીમાં કકડાવી રાસ્તમાં નાખ્યા માટેના પટેટાને તેમાં નાખી બદામી રંગના શીઘ્ર તળાને કાઢી લીધા પછી જે આડુ લસણ નાખવાનું હોય તો તેને પણ અંદર તળાને પછી જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું માહે રેડવું. પછી રાસ્ત પકાવવાની ચીજ લાલ રંગની કરવી હોય તો તપેલીમાં રેડેલું પાણી લાલ રંગનું થાય તેટલો બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરી અપતો અપતો તેમાં ભેળવો. પણ પકવાંન ઘણું લાલ કરવું હોય તો પાણી ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો રંગ ભેળવો. તે પછી તેમાં નીમક નાખી પકાવવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલીમાં ઝુકી ઢાંકણ ઢાંકી હેંટનું પડ ચરેને ફેરવી નાખી રાસ્ત કરવા માટે ચોપડીમાં જેમું નાખ્યા છાપેલું હોય તે રીતે બધું નાખીને મળહનું નરમ પકાવવું. એ રંગ નાખેલું પકવાંન તથા ચેરી મળહનું લાલ રંગનું થાય છે. અને તળાને લાલ કરવામાં ગ્રેસ મરધીનો કસ બળી જાય છે તેમ એમાં થતું નથી.

રાસ્ત તરકી અથવા હાંસ.

કોઈ પણ જાંનવરની માદાના કરતાં નરનુંજ માસ ઉમેશ વધારે સ્વાદનું લાગે છે તેટલા માટે તરકી અથવા હાંસના એક નરને કાપી બરાબર સમારી સોજી કરીને આએ ચોપડીમાં રાસ્ત ગ્રેસ, મરધી, બટક અથવા કીડનો કટકો પકાવવા છાપેલું તેજ પ્રમાણે પણ એક ઘણું મોટાં ઉંડાં કલમ ભરેલાં તપેલાંમાં માટે ચુલે મધ્યમ બળતે પકાવવા શુરવું. પણ એ મોટું ઘણું હોવાથી એને ચરવાને ઘણો વખત લાગશે માટે પહેલેથીજ મીઝાંન પ્રમાણે સોદાખાઈકાળ અથવા વાટેલો પાપડખાર માહે નાખવો અને બીજા ચુલા ઉપર ગરમ પાણી તૈયાર રાખી અપ પડતું થોડું થોડું તપેલાંમાં ઉમેરવા કરીને મળહનું તદ્દન નરમ પકાવવું.

રોસ્ત હાફ્ફાઉલ.

મળાહનું ભરેલું ફરબે હાફ્ફાઉલ ૧, મોટા પટેલા ૬ તેજુ વજન શેર ૧, ધી શેર ૦૧, અને તેની ઉપર બીજું ઉપસેલા ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કાંદા શેર ૦૧, સોજી નાળીયેર તોળા ૨૦, સોજ પઢવા તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, શાહજીર તોળો ૦૧, સોજ ખરી કેસર તથા તજ દરેક વાલ ૨૦ ઝિટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, લસણની છુટી મોટી કળા ૫, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજ મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, એળચી ૫, લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૪, મોટાં લીલાં મરચાં તથા કોથમીરની કુટી દરેક ૨, તાજી ઇંડ ૧, નીમક ૫૫ ઝુજબ.

પટેલાને ઘાઘ આપ્યાજ રાખી હાથવડે છાલ છોલાય તેટલા જરા ખાશી છાલ છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. આઝી વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા ઝુજબ હાફ્ફાઉલને કાપી સમારી તેજ પ્રમાણે પછવાડેના ભાગપર કાપ ઝુકીને માહેથી બધું કાઢી નાખી ઘાઘને સોજી કરવું અને આદુ લસણને છોલી ખારીક છુટી અથવા પીસીને તેમાં હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને મરઘીના પેટાંમાં તથા બાહેર બધું ચોપડીને દોઢ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં પઢવાને ચુટી સોજ ઘાઘ નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. ઇંડાને ભાંજી માવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવું. નાળીયેરને ખારીક પીસ્વું. કેસરને સોજ પાણીમાં ખારીક પીસ્વી. એળચીના દાણા, તજ, લવંગ, મરી તથા શાહજીરને ઘણું ખારીક છુદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘ કોરડું કરીને ખારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પેલાં એક ચમચા ધીમાં શીકાં લાલ તળી તેમાં નાળીયેર તથા પઢવાને જરા તળીયા પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તે જરા તળાયને ઇંડાને માહે બરાબર મેળવીને ઉતારી પાડીને તેમાં બાકીનો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક મેળવીને મરઘી આથીયાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તેનાં પેટાંમાં એ બધું દાખીને બરાબર ભરી તે બાહેર નીકળી પડે તહી માટે કાપેલા ભાગને જલદ દોરાથી સોઘવડે સીવીને મજબુત કરવું. તે પછી બાકી રહેલાં અડધે શેર ધીને સોજ કલઘ ભરેલા

પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં પહેલે પટેલને તળીને કાઢી લીધા પછી મરઘીનો એક પગ અને એક પાંખ હેઠે રહે તેમ માહે મુકીને એક તરફથી અડધી મરઘી લાલ તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજી તરફની અડધીને પણ એજ રીતે તળીને પછી અંદર એક શેર ૬ ડું પાણી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને પટેલ નાખવા. પણ પટેલ બરાબર ચરી જાય તોય કદાચ મરઘી ચરી હોય નહીં તો પછી પટેલને અંદરથી કાઢી લેવા અને મરઘી તદનજ નરમ થાય અને સેજ એવી રહે ત્યારે માહે પટેલ પાછા નાખવા અને જરા વારે ઉતારવું. પણ એ રીતે મરઘી ચરે તેટલાં અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી અપવું અપવું તે માહે રેડીને ઉપર મુજબ મરઘી તૈયાર કરવી. એ મરઘી મજાહના ટેસ્ટની થાય છે.

રંગ આઈસક્રીમનો.

ધણી સોજી ધણી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧, ક્રીમ ઑવ તારતર તોળા જા, ધણીજ બારીક પાઉદર જેવી છુદીને મલમલનાં કપડાંથી આળેલી કીરમજ; એજ રીતે છુદીને આળેલી સોજી ફટકી તથા સોજું નીમક એ હરેક ચીજ તોળા રા.

સોજાં કોડીનાં બોલમાં કકડવું પાણી દોઢ પાથેર નામી તેમાં કીરમજનો પાઉદર ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સાફ હાથથી સારીકાની ચોળીને પાણીમાં મેળવ્યા બાદ માહે નીમક પીગળાવી મલમલનાં મજાહુત કપડાંમાં એ બધું નાખી પોતળાં જેવું કરીને કપડું ફાટે નહીં તેમ તદનજ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં હલવે હલવે દાખીને બધું ગાળા લઈને તેમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને ઘાડા શીરા જેવું થાયને ક્રીમ ઑવ તારતર સાથે ફટકી ભેળીને એ ઉંચેથી નાખતાં ઉભાજ જાય છે માટે નીચે હાથે એ બેઉ ચીજ નાખીને લાકડાંના યા ફાંતા ચમચથી છુદીને અંદર બધું સારીકાની ભેળી એકરસ કરાવે પછી ઉતારવું. અને એ રંગ તદન હંડા થાયને ઉપરનો બધો રંગ કાચની સીસીઓમાં ભરીને પેક કરવો. તે પછી હેઠે થોડી ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતર ભરેલો રહે છે અને કીરમજને ગાળી લીધા પછી તે પણ થોડી

કપડાંમાં બાફી રહે છે તેની સાથે એ બેળાને અડધો રતલ ખાંડ તથા એક પાથેર પાણી રેડી ખુબ તરેહ મેળવીને પાછું ઉપર મુજબ ચુલે મેલીને ઘાડો રંગ કરીને ઉતારવો અને ઠંડું થાયને સારીકાની ચોળા ગાળાને એ રંગને પણ સીસીઓમાં ભરીને પેક કરવું. પણ એ રંગમાં ઘણું કસ રહેશે નહીં માટે કદાચ કુગ અદશે, તેટલા માટે સીસીઓને કોઈ વખત હલાવવી. પહેલો બનાવેલો રંગ તો મુદ્દલ ખીગડો નથી પણ સાત આઠ વરસ સુધી સોજે રહે છે, તો જો કે એ અરસામાં રંગનું તેજને અળકાત જરા એાછું થાય છે. એ રંગને કોઈ પણ કકડતી મીઝમાં બેળવો નહીં, તેથી તે ફાટી જાય છે. માટે ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ તેમાં રંગ બેળવો. ઘૂર્ત વાપરવા માટે રંગ જોઈતો હોય તો ઉપર બખેલા હીસાબ અપજોગો થોડો થોડો બધો સામાન લેવો, પણ એમાં ખાંડ લેવી નહીં અને ઉપર બખેલા બધા સામાન માટે અડધો થેર પાણી જોઈએ છે માટે સામાનનાં પ્રમાણમાં પાણી તે હીસાબે લેવું. પણ સામાન ઘણું એાછો હોય તો પછી હીસાબ કરતાં પાણી જરા વધારે લઈ તેમાં ઉપર મુજબ કીરમજનો પાઉદર તથા નીમક ખીગળાવ્યા પછી ચુલે એક જોથ આપીને તેમાં ઉપલી રીતે ફટકી તથા કીમ ઓલ તારતર બેળા રંગ ઠંડો થાયને ઘૂર્ત વાપરવો.

રંગ બાળેલી ખાંડનો.

દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી અડધો પાથેર એટલે નાના છ અમઆ ભરી ઠંડું પાણી તૈયાર રાખવું. તે પછી છુદલી મોઢ શુગર અથવા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ એમાંનું જો તે એક બ રતલને ઉભા ઘાટની કલ્લ ભરેલી ત્રાંબાની તપેલી અથવા અંદ્યુમીન્યમની નાની તપેલીમાં અથવા એવાજ મોટા કાંસીયામાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મેળવું અને ખાંડ ખીગળીને રતાસ પકડેને અંદર લાકડાનો અમચો અથવા કાંમરીની જરા જાદી પત્તી ફેરવવી અને બધી ખાંડ બળીને તદન કાળી થાયને પેછું તૈયાર રાખેછું અડધો પાથેર પાણી નીચે હાથે અંદર રેડી દેવું અને તે કકડે પછી માહે અમચો યા પત્તી ફેરવ્યા કરવી અને બળેલી ખાંડ બંધામલી હોય છે તે બધી પાછી બરાબર ખીગળી જાયને ઉતારવી. પછી રંગ તદન ઠંડો થાયને જાંજરી મલમલના

કટકાથી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ બ્રુચ મારી લાખથી પેંક કરવું. આએ વૌવૌધ વાંનીમાં કોઈ પણ મીઠાઈ અથવા પકવાનમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા છાપેલું હોય તેમાં એ રંગ બનાવીને વાપરવો. એ રંગ લાંબો વખત સુધી સોજો રહે છે.

રંગ ખીટરૂટનો.

ખીટરૂટ બે જાતના આવે છે, તેમાં ઘેરા લાલ રંગની છાલ અને પાદડાંની નેસ પણ એવાજ લાલ રંગની હોય તેવા માસમની શુદ્ધઆતના કુમળા ખીટરૂટનો રંગ ઘણો તેજદાર થાય છે અને આખરે માસમના શીકા રંગના ઝાંડા તથા પાદડાંની નેસ પણ તેવીજ હોય તેનો રંગ સારો થતો નથી. માટે ઉપર લખેલા લાલ સોજા ખીટરૂટને બાંધી છાલ છેલીને પછી પતળા કાતરીઓ કાપવી અને દુધની કોઈ પણ ચીજ આમ્લસક્રીમના રંગની બનાવરી હોય તો તે ચુલે હોય તેમાં એ છાલેલા ખીટરૂટની કાતરીઓ નાખ્યાથી રંગની તેજી જતી રહે છે અને રંગ ઝાપ્પો થાય છે માટે એ ચીજને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં થોડી છાલેલી કાતરીઓ નાખીને ઢાંકી મુકવું અને થોડી વારે ઉંઘાડી માહે ચમચો ફેરવવો અને એ પ્રમાણે અવારનવાર ફેરવી આપણી મરજી મુજબનો મેળવણીનો રંગ ખુલ્લો ઘેરો થાયને અંદરથી ખીટરૂટ કાઢી નાખવો. દુધ વગરની જલ્લી ચા બીજું કાંઈ પણ બનાવેલું હોય તેમાં પણ એ કાતરીઓનો રંગ ઓગળે છે. પણ એ પારદર્શક મવાલી પદાર્થનો રંગ આમ્લસક્રીમનો નહીં પણ ચળકતો ઘેરો દાડમનો રંગ થાય છે. ઠંડાં દુધ ચા પાણીમાં પણ એ ખીટરૂટની કાતરીઓનો રંગ ઓગળે છે પણ તેમાં વખત લાગે છે અને કાચા ખીટરૂટની કાતરીઓ નાખી હોય તો તેનો રંગ પણ ઓગળે છે, પણ તેનો કાચો સ્વાદ લાગે છે.

લસણ કેમ છોલવું.

લસણ હોય તેને હાથવડે છોલવાની ઘણી મહેનત પડે છે માટે પહેલે લસણના કડામાંથી બધી કળીઓને છુટી પાડવી અને હથેલી તેને લસણ સેજ મીઠું તેલ, સેલેડ આમ્લ અથવા ઘી લગાડી કળીઓને એક હથેલીથી ધસીને તેને લસણ સેજ તેલ ચા

ધી લાગવા દેવું. જરાથી વધારે લાગવા દેવું નહીં. કારણ પછી તે સુકાતું નથી અને તેથી છાલ નીકળતી નથી. એ ધી યા તેલ લગાડેલી લસણની કળાઓને મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકાંમાં સુકવું અને તેની ઉપરનાં બધાં છલકાં સુકાં બધીને અળમાં થઈ જાય ત્યારે બધી કળાઓને એક હથેલીથી ચોલવી. તેથી સહેલાઈથી જરાવારમાં લસણ છોલાઈ જાય છે. જુનું લસણ છોલ્યા પછી અદરથી પીળાસપર નીકળે છે પણ સોજું નવું હોય છે તો તે સફેદ નીકળે છે.

લાઈમ વૉટર.

સવા તોળો સોજ કળાચુનાને એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ગરમ કઠીને શીટર કાંધણું સોજું ઠંડું પાણી દોઢ પાથર રેડીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું અને તે ઠંડીને ઉપર નીતરું પાણી આવે તેને ગાળા લેવું. એ લાઈમ વૉટર નાનાં બચ્ચાં તથા સીક માણસને ખાવાનાં દુધમાં જરા ભેળીને આપે છે.

લાડવા અમથાં ખમણના.

સોજે ગોળ શર ૧, ઝીણું સફેદ ખમણું સફેદ નાળીયેરનું ખમણુ રતલ ગા, નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાક, સોજું ધી તોળા રા, એગચી તોળો ગા, જયફળ તોળો ગા.

એળચીના દાણા તથા જયફળને છુદવું. દરાખને સાફ કરી ઘોઈ નુછીને કોરડી કરવી. બદામને છોલી અકેકના આડા એક સરખા છ છ કટકા કાપી ઘોઈ નુછીને કોરડી કરવી. ખમણમાંથી દુધ નીકળે નહીં તેમ હલકે હાથે સાફ પાતળી ઉપર બારીક પીસવું. ગોળનો છુકો કરી અડધા પાથર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી નેટના ચોતડાં કપડાંથી ગાળવો. ત્યાર બાદ ધીને કઢાઈમાં બળને કકડાવી માલેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી શીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને આંધરાની અમથથી કાઢી લઈને પાછી કઢાઈને ચુલે સુકી પાછું ધી કકડેને દરાખ નાખી તેને તળીને ઉતારીને કાઢીને બદામમાં નાખવી. તે પછી એક મોટી રકાખીને જરા ધી ચોપડીને પછી કઢાઈને પાછી ચુલે સુકવી અને તેમાં ગાળેલા ગોળ રેડી બળવું ધીનું

રાખી માહે અવારનવાર અમચ ફેરવવી અને ગોળ પાછો બંધાઈ જાય તેટલો બધો ઘાડો ચાસ કરવો પણ તેમ કરતાં સેજ પણ કરવાયો દેવો નહી. અને એવો થાયને વુર્તજ તેમા ખમણુ મેળવી દધ ફેરવ ફેરવ રી ચાસ પીને ખમણુ કઠણુ થાયને સોજી રકાખીમાં કાઢી પાંચરીને મુકી તેની ઉપર એળચી જાયજી લલરાવવું અને જરા ઠંડું થાય ત્યારે બદામ દરાખ બેળા એ ખમણુના પંદર ભાગ કરી તેના સફાઈદાર ગોળ લાડવા વાળીને પેલી ધી લગાડી રાખેલી રકાખીમાં મુકવા. એ લાડવા સારા લાગે છે. નાળાયેર પાકટ પણ તે મુકાયલું નહી હોય પણ તાણું દુધ સાયનુ હોય તેવું લેવું. કારણુ મુકાયલું નાળાયેર કુચા જેવું લાગે છે.

લાડવા ખમણુના કૌર્નફલોઅરની ખીચીના ફરમાસુ.

Brown & Polson's કૌર્નફલોઅર રતલ ૧૦, સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧૦, સોજી નવી બદામની બીજ તોળા ૫, સોજું બેળ વગરનું તાણું ભેંસનું દુધ શેર ૧, સોજું નાળાયેર અડધું, ઘણેજ સોજો ગોલાખ તથા સોજું ધી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ખમણુ નાળાયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું એક નાળાયેરનું ખમણુ બનાવવું. બદામને છાલી ધોઈ ગુદી કોરડી કરીને તદન સાફ પાતા ઉપર એક અમચી ગોલાખ સાથે ઘણેજ બારીક મેસ જેવી પીસી. નાળાયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણુ તેમાં ભેંસનાં દુધમાંથી એક પાશેર રેડી ચોળીને બરાબર મેળવીને દુધ કાઢી લઈ છુછામાં પાછું એટલુંજ ખીણું દુધ નાખી એમજ દુધ કાઢી લઈ છુછાને ફેડી દધ બાકી રહેલાં બધાં દુધમાં એ નાળાયેર સાયનું દુધ બેળા કપડાંથી ગાળીને તેમાં ખાંડ પીગળાવવી. પછી કૌર્નફલોઅરને એક કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં એ બધું દુધ જરા જરા કરીને બરાબર મેળવીને માહે સેજથી ગાંગડો રાખવો નહી. ખીચીમાં નાખ્યા માટે આગમચથી પાંચ તોળા ધી જુડું કાઢી રાખવું. ત્યાર બાદ એક સોજી કલકવાળી તપેલીમાં ત્રણ પાશેર એટલે પોણી બાટલી પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેઈ કકડેને માહે એક પાશેર એટલે અડધી પાઈટ ગોલાખ રેડીને પાછું ઢાંકી ખુબ કકડીને અંદર

ગોલાખ સાથનું પાણી ઉછળે ત્યારે પેલા દુધમાં મેળવેલા કૌર્નફલોઅર જે હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચથી પાછો બરાબર મેળવી એકરસ કરી તપેલીનું ઢાંકણ ઉંધાડીને એક માણસે હાથ રાખ્યા વગર તેમાં મોટી ધારે મેળવણી રેડતાં જવું અને ખીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી ચમચથી અંદર મેળવી દેવી. જેમ કરતાં માટે માંગડા ચવા દેવા નહીં. તે પછી પીસેલી બદામને છુટી પાડી અંદર તે તથા પેલું જુદું કાઢેલું ધી નાખી બરાબર બેળાને જરાવાર ધુંટવું અને કાણુ થાય પછી ધુંટવું નહીં પણ તપેલી ઉંધાડીજ રાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું. કારણુ બધેજ વપ્તત ધુંટયાથી કૌર્નફલોઅર ચીવટ થઇ જાય છે. પછી ખીચી ઘણી કાણુ જેવી થાયને ઉતારી ફેલેતદીશમાં યા મોટી કોડીની રકામીમાં ખીચી કાઢી લઇ તદન ઠંડી થાયને હથેલીને ઘણીજ સેજ ગોલાખ બગાડી ને બરાબર મસળવી. ચોખાના આટાની ખીચીનીકાની એ ખીચ બનાવતી વપ્તત તપેલીનાં તળીયામાં હેઠે લાગતી નથી. પણ એનાં કોડીયાં થઇ શકતાં નથી માટે લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલા એ ખીચીના સફાઈદાર ગોળા કરી હથેલીને સેજ ધી બગાડીને તેની ઉપર મુકી બધેથી એક સરખું પતળું મેળ થાપીને પછી તેની વચમાં ખમણ મુકીને લાડવાનું મોડું ખીચી બરાબર દાખીને બંધ કરી લેવું અને એ રીતે બધા લાડવા તૈયાર કરીને આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણની સહેલી સોજી ખીચીના છાપેલા છે તેમાં લાડવાનું આળણીમાં એકજ પડ મુકીને બાફવા લખેલું છે તે રીતે તેમાં મુકીને ફક્ત ત્રણ મીનીટ બાફીને તેજ પ્રમાણે આળણીમાંથી લાડવાને કાઢવા. એ લાડવા ઘણા સરસ થાય છે.

લાડવા ખમણના ખીચીના પડારોકા બનાવેલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ ત્રણ જાતનાં છાપેલાં છે તેમાંથી ગમે તો નાળીયેરનાં બે રીતનાં છે તેમાંનું એક જાતનું એકજ નાળીયેરનું બનાવવું. પછી આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સહેલી ખીચીના તથા લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તે બેમાંથી ગમે તે એક રીતની ચોખાના અડધા રતજ આટાની ખીચી તમાં બખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે બનાવી બરાબર મસળીને તૈયાર કરવી. ત્યાર બાદ તથા પુતારાની

ઉપરની જરા બારીક પણ કહ્યું સળીના આસરે દોઢ ધંચ નેટલા
કટકા કરી તેને સોજા ઘાઘ કપડાંથી નુછીને સાફ કરવા અને
ફણસનાં ઝાડનાં ત્રણ ત્રણ પાદડાં સાથના કુમખા લઈ તેની નાની
ડાંખળી સાથે પાદડાં વળગેલાં રાખીને સોજાં ઘાઘ કપડાંથી નુછીને
કોરડાં કરવાં. પછી પાદડાંની ખડખડી બોરડું બાહેર રહે
અને સુવાળી બોરડું અંદર જાય અને જાણે એ અડેક
પાદડાંની ત્રીણી ડાંખળીની ઉપર પડા લટકતા હોય તેમ ડાળી તરફથી
પેહોળા અને હેઠથી અણીવાળા પડા થાય તેવી રીતે પાદડાંને
સફાઈથી સરખાં વાળીને પડાની બોરડુંપરનાં પાદડાંનાં બેઠ છેડાને
અડેકની ઉપર થોડા આવે તેમ લેવા અને તે પછી એ સાંધા છુટો
પડે નહી તેટલા માટે તેને જોડવા સાફ પેલી સળીના અડેક કટકાને
એ સાંધા તરફનું પાદડું ફાટે નહી તેમ તેની વચમાં સળીને અણી
તરફથી ભાઠીને પછી સળીનો બીજો છેડો પડાની ડાંખળીની જરા
હેઠ આવે તેમ ખોસીને ઉપરની બોરડુંપર કાઢવો. જેમ કાંધાથી
પડાની કીનારી તરફનો સાંધા બરાબર સરખો વળગેલો રહે છે.
એ રીતે કાંધા પછી પડા બધેથી એક સરખી ઉંચાઈના નહી હોય
તો જે તરફથી વધારે ઉંચા હોય તે તરફનો પાદડાંની કીનારીનો
ભાગ કાતરથીજ જરા છાંટી કાઢીને મળાઈના સરખા ધારના પડા
કરવા અને ખીચીમાંથી મોટા મોસાંખી ચણા નેટલી લઈ પહેલે
તેને પડાની હેઠ અણી તરફ મેલીને છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને
સેજ ધી લગાડીને તે વડે દાખીને પડાની તોચ સુધી ભર્યા પછી
મોટી સોપારી નેટલી ખીચીની ગોળીએ કરી હથેલીને સેજ ધી
લગાડીને તેની ઉપર મેલી આંગળીને પણ ધણું સેજ ધી લગાડીને
બધેથી એક સરખું બા ધંચ કરતાં પણ પતણું અને ખીડાંના
આકારનું થાપીને પછી તેને પડાની અંદરના થોડા ભાગમાં દાખીને
ઉપલી કીનારી સુધી મુકી એ રીતે પડામાં સમાય તેટલી બીજી
ખીચી મેલીને કીનારીપરથી સરખી કરીને મળાઈનું સફાઈદાર
કરવું. પછી તેની ઉપર ઢાંકવા માટે થોડી ખીચી જુદી કાઢી રાખીને
પછી એ રીતે ખીજ નેટલા થાય તેટલા પડા ખીચીથી ભરવા.
એમ ખીચીથી પડા ભર્યા પછી તેની કીનારી સુધી સરખું પુરવું
ખમણ ભરીને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે પેલા જુદી કાઢી રાખેલી
ખીચીમાંથી નેટલું મોઢું ઢાંકવા માટે કરવું હોય તેટલા ખીચીના

નાના ગોળા કરી હથેલીપર ઉપર મુજબનું બધેથી એક સરખું પતળું ગોળ થાપીને તૈયાર કરવું અને પડાની અંદર મુકેલી ખીચીની કીનારીની ઉપર જરા પાણી લગાડી પેલી ગોળ થાપેલી ખીચીની કીનારીને પણ પાણી ચોપડીને પછી પડાની ઉપર મેલીને કીનારી પરથી બેઠું છુટું પડે નહીં માટે દાખીને બરાબર વળગાવી વંધારાની ખીચી બાહેર નીકળેલી હથે તેને કાઢી નાખીને કીનારી પરથી દાખીને સરખું કરવું. પણ અંદર ખમણુ ભરીયાથી પડાનું વજન ભારી થરાથી એ રીતે કરતાં ચુંથાઈ જાય નહીં તેની ઘણી સંભાળ રાખીને સફાઈથી બનાવવું અને એ રીતે બધા પડા તૈયાર થાયને આએ વીવીધ વાંતીમાં લાડવા ખમણુના સહેલી સોજ ખીચીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ તપેલીમાં પાણી કકડાવવું અને ચાળણીમાં પડા અકેકની ઉપર પડે નહીં તેમ સંભાળથી પાથે પાથે આડા મુકી એ મુકેલાંને અથડે નહીં તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે ત્રણ મીનીટજ બારી બીજી ફાલણુ ચાળણી હોય તો તેમાં એજ રીતે બીજા પડા બાફવા મુકવા અને બફાયલા પડા તદનજ ઠંડા થાયને કુમખા કાઢીને ગમે તો એમજ મુકવા અને ગમે તો પાદડાંમાં ખોસેલી સળી કાઢી નાખીને ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી પાંદડું કાઢ્યા પછી પડાની તોચ ઉપર રહે તેમ બધા ગોઠવીને ઉભા મુકવા. કુમખામાં પાદડાં નાનાં મોટાં હોવાથી એ રીતે બનાવેલા પડા એક સરખા થતા નથી માટે બધા એક સરખા કરવા હોય તો ઘણાં મોટાં નહીં તેમજ નાનાં પણ નહીં તેવાં બધાં એક સરખાં વચલાં પાદડાં લઈ તેનો જુદો જુદો અકેક પડો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. એ રીતે અકેક પડો બનાવવાનો સહેલ પડે છે.

લાડવા ખમણુના ખીચીના ફરમાસુ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ખમણુ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણુ બનાવવું. પછી લાડવા ખમણુના ખીચીના સરસ બનાવવાના હેઠે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના ચોખાના અડધો રતલ આઠા સાથે સોજ સફેદ મેદા ખાંડ ૦૧ રતલને બરાબર ભેળવી. બદામની પાંચ તોળા નરી બીજને છોકી ઘાઈ કોરડી કરીને તદનજ સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી સોજ

ગોલાખ સાથે ઘણીજ ખાટીક મેસ જેવી પીસ્વી. સોજાં અડધાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં સોજાં તાજાં ભિંસનાં દુધ અડધો પાથેર રેડી ચોળીને દુધ કાઢી લઈ છુંછામાં બીજાં અડધો પાથેર દુધ ભેળી એમજ દુધ કાઢીને બધું કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ બીજાં પોણા શેર ભિંસનાં દુધને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર જોશ આવીને દુધ સાથનું પાણી ઉછળેને એજ લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યા મુજબ પેલા ખાંડ સાથે ભેળી રાખેલા આટાને માહે મેળવી દેવો અને તે ખીલી જાયને તેમાં નાળીયેર સાથનું દુધ થોડું થોડું કરી બધું બરાબર ભેળી જરાવાર પછી સોજાં ધી પાંચ તોળા મેળવી એજ સરસ લાડવામાં લખ્યા મુજબ સીજવા માટે ખીચીને ઢાંકવી, પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવી પણ ખીચી હેઠે ડાળે તેને આપવીને માહે મેળવી નહી. પછી ખીચી કઠણ થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઘણા સોજો ગોલાખ અડધો પાથેર ભેળી તળે ઉપર કરતાં રહી ખીચી તદ્દન કઠણ થાયને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં ફલેતદીશમાં અથવા કોડીની મોટી રકાખીમાં કાઢવી અને ઠંડી પડેને તેમાં પીસેલી બદામને બરાબર મેળવીને સારીકાની મસળવી. એ ખીચી દુંધમાં રાંધેલી હોવાથી એનાં કોડીયાં થઈ ચકતાં નથી માટે ઉપર લાડવા ખમણના કૉનફ્લોઅરની ખીચીના ફરમાસ છાપેલા છે તે મુજબ હથેલીની ઉપર ખીચીને થાપી તેમાં ખમણ મુકીને એ લાડવા વાળવા અને લાડવા ખમણના સહેલી સોજા ખીચીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ધી લગાડેલી ચાળણીમાં જરા છુટા છુટા લાડવાનું એકજ પડ મુકીને તેમજ કપડું ઢાંકીને તેજ રીતે ત્રણ મીનીટ બાફવા. જો ગોલાખ નહી હોય તો પછી કૉસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનું ઍસેન્સ ઑવ રોજ દસ ટીપાંને એક અમચી ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને તેમાં બદામને પીસ્વી.

લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ.

રંચુનનો ઉલ્લેખ નામના એક જાતના તદ્દન સફેદ ચોખ્ખા આવે છે તેને આખી વીવીધ વાંનીમાં ઘામલા સોટલે બીના ચોખાનો આટો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ દલાવીને તે આટો અને તે

નહી હાય તો મીલનો પહેલાં નંખરનો તાજો ચોખ્ખો ચાળેલા આટો એ બેમાંનું ને એક હોય તે રતલ બા, સફેદ મેદા ખાંડ અથવા છુંદીને ચાળેલી સફેદ ખાંડ શેર બા, સોણું તાણું ભેંસનું દુધ પાશર ૧, સોણું ધી નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાખ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસ એવાં બે ખમણ છાપેલાં છે તેમાંનું ને એમ તે એક નાળીયેરનું બનાવવું. આટામાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી એક સોણ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દાઢ શેર ઠંડું પાણી તથા પાશર દુધ રેડી ઢાંચણું ટાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મેલવું અને તેમાં બરાબર ભેજ આવીને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે એક માણસે ખાંડ સાથે બેળેલા આટામાંથી અડેક મુઠ્ઠી ભરીને ભભરાવીને પાણીમાં જલદી જલદી નાખતાં જવું અને ખીજાં માણસે એટલીજ ઝડપથી સેજ પણ હાથ રાખ્યા વગર જલદી ધુંટયાજ કરવું. જેમ કીધાથી ખીચીમાં ગાંગડા થતા નથી પણ મજાહની માવા જેવી થાય છે. એ રીતે ધુંટતાં ખીચી કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ ઢાંકવું પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને ખીચીને ચમચથી તળે ઉપર કરવી. પણ ખીચી હેઠે તપેલાંનાં તળીયાંમાં લાગે છે તેને આખવીને કાઢવી નહી. એ રીતે પંદર વીસ મીનીટ કીધા પછી ખીચી બરાબર સીજેને ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરી ખીચી મજાહની કઠણ થાયને ઉતારી કોડીનાં મોટાં ફલેતદીશમાં ચા કોડીની મોટી રકાખીમાં અથવા ત્રાંખાની તદન કલઈ ભરેલી યાળામાં કાઢવી અને તદન ઠંડી થાયને હાથને ઘણાજ સેજ ગોલાખ લગાડી ખીચીને બરાબર મસળાને અંદર સેજથી ખારીક ગાંગડો રાખ્યો નહી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણના સહેલી સોણ ખીચીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેમ આએ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવાવાળા તેમાંજ લખેલી રીતે ચાળણીમાં લાડવાનું એક ધડ મુકીને તેજ પ્રમાણે બાકીને તેમજ કાઢવા.

લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા.

સાદી ખીચીના સાધારણ લાડવા કરવા હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ

એક નાળાયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી આસેજ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના એમાંથી એક જાતનો અડધો રતલ આળેલો આટો લેવો અને સોજ કલમવાળા તપેલીમાં દુધ ભરવાના પાશિરાથી ભરેલું સવા ચેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં બે તોળા ધી નાખી ઠાંકણ ઠાંકી માટે બળતે ચુલે મુકવું અને અંદર કકરો પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે ઠાંકણ ઉંઘાડીને તેમાં ઘૂર્ણ બધા આટો સાંમટોજ નાખી દધ આટાના કાચા ગાંગડા અંદર રહે નહીં માટે નાખતાં વાર ઘૂર્ણ જલદી ચમચથી બરાબર મેળવી દધને પછી પાછું ઠાંકણ ઠાંકવું. પણ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કઢવું અને ખીચી સીજીને કઠણ જેવી યાચ પછી ઠાંકણ કાઢી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને હાથને વળગે નહીં તેવી મુઠી અને કઠણ ખીચી યાચને ઉતારી કલમ ભરેલી યાજામાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફલ્લેતદીશમાં બધી ખીચી કાઢવી, પણ તપેલીમાં હેઠે લાગેલી હોય તે કાઢવી નહીં. પછી ખીચીને પાંચરીને મુઠી માહેલી વરાળ ઉડી ગયા પછી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ હથેલીને સેજ પાણી લગાડતાં જધને ખુબ તરેહ મસળીને પોચી નહીં પણ લાડવા બરાબર વળી શકે તેટલી સેજ નરમ ખીચી કરી. પછી હથેલીને ખીચી વળગે નહીં માટે સેજ ધી લગાડતાં જધ લાડવા જેટલા નાનાં મોટાં કરવા હોય તે પ્રમાણે બધા એક સરખા ગોળા કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી બધેથી એક સરખું પતણું અને ફાટકુટ વગરનું મળહનું સફાઈદાર ઠંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર પુરતું ખમણ ભરવું અને લાડવાનું મોઢું ઉપરથી બે માણમ સફાઈથી બોડી લધને પછી અંદર ભરેલું ખમણ ખીચીથી બળાયું રહે નહીં માટે હલકે હાથે લાડવાને મુઠીમાં ઘાસીને મળહનો સરખો ગોળ કરી એ રીતે બધા લાડવા બનાવવા. ત્યાર બાદ ત્રાંબાના કલમવાળા ચાળણી સાધતા ઝાંપા આવે છે તેવા એક નાનો ઝાંપો લઈ તેને ઉજળા સોજે કરી તેની ચાળણીને જરા ધી ચોપડીને પછી તેની અંદર બધા લાડવાનાં સફાઈથી અકેકની ઉપર સરખાં ગોઠવીને બધાં પડ મુકવાં પણ એમજ બાકતાં લાડવા ઉપરથી ફાટી જાય છે તેટલા માટે મલમલનાં સફેદ ઘાતાં કપડાંને ઠંડાં પાણીમાં બીતવી નીચવીને કોરફું ફીધા પછી એવડું વાળીને તે લાડવાને અથડે તેમ તેની ઉપર

ઢાંકવું. તે પછી એ લાડવા ભરેલી ચાળણીનાં તળાપાંને લાગે નહીં તેટલું અધુરું પાણી ઝાંપામાં ભરી તેનું ધુંમળજી જેવું ગોળ ઢાંકણ હોય છે તે ઢાંકીને ચુલે માટે બળતે મુકવું અને પાણીમાં ખુબશરેહ જ્વેશ આવીને અંદર ઉછળ ત્યારે ઢાંકણ ઉંઘાડીને પેલી લાડવા ભરેલી ચાળણીને ઝાંપામાં મેલીને પાછું ઢાંકણ ઢાંકવું. પંદરેક મીનીટ થાય ત્યારે ઢાંકણ ઉંઘાડીને લાડવાને આંગળી લગાડવી અને તેને ખીચી વળગે તો લાડવા કાચા હોવાથી પાછા ઢાંકી જરા વખત વધુ રાખ્યા પછી બરાબર બકાયને ચાળણીને ઝાંપામાંથી કાઢીને ઉપરનું કપડું કાઢી નાખવું અને લાડવા તદ્દન ઠંડા થાયને આંગળાંને ગોલાખ યા ઠંડું પાણી લગાડીને સંભાળથી આખા કાઢવા. જો ઝાંપો નહીં હોય તો પછી કલક ભરેલાં બેમાં અથવા માટી ઉંડી ચાળણીમાં ઉપર મુજબ ધી લગાડી તેમાં બધા લાડવા ભરીને ઉપર કપડું ઢાંકવું અને બોયું હોય તો તેનો હેતો બાહર નીકળેલો ગોળ ભાગ અંદર ખેંચતો રહે અને ચાળણી હોય તો તે પણ તપેલીના કાંથાની જરા નીચે જાય તેવું એક તપેલું લેવું અને તેમાં ઝાંપાનીકાની પાણી કકડાવીને પછી તેમાં બોયું અથવા ચાળણી મેલી લાડવાની ઉપર કપડું ઢાંકીને પછી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી ઝાંપામાં લાડવા બાફવા લખ્યું છે તેમજ એમાં બાફીને તેજ રીતે લાડવા કાઢવા. પણ ઝાંપો, બોયું યા ચાળણી પણ નહીં હોય તો પછી બાંધના કરંડીયાનું સોજું માટું ઉંડું ઢાંકણ લેવું અને તેને ઘાઈસોજું કરી કેળનાં પાદડાને ઘાઈ નુછી ફારડ કરીને તેની વચમાંનો ઝાંડો છરીથી કાપી નાખીને પછી ઢાંકણમાં એ પાદડાંને પાંચરીને મુકી ઝાંપાની ચાળણીનીકાની એમાં બધા લાડવા ભરવા. પછી યીજાં એવાંજ પાદડાંને ઘાઈ એમજ સાફ કરીને તેની ઉપર ચીરા પાડીને પછી તે લાડવાની ઉપર ઢાંકવું, તેથી માહેલી વરાળ બાહર નીકળે જશે. તે પછી એ ઢાંકણ અંદર ઉતરે તેવી એક માટી ઉંડી ઉભા ધાટની ગંજીયા તપેલી લેવી અને એક સરખી ઉંચાઈની સોજી પતળા ત્રણ ઇંટને ઘાઈ સોજી કરીને તે તપેલાંમાં આડી પડી જાય નહીં તેમ તપેલીમાં સરખે અંતરે ભારદુપર તપેલાંને અથડાવીને ઉભી મુકવી અને તપેલાંમાં પાણી ઉકળતી વેળા ઉછળીને લાડવા ભરેલાં ઢાંકણને લાગે નહીં તેટલું બોયું પાણી ભરીને જેમ ઝાંપામાં કપડાવવા

લખ્યું છે તેમ કકડાબ્યા પછી લાડવા ભરેલું બાંધ્યું ઢાંકણ ઇંટની ઉપર સરખું ફેરવીને મુકીને પછી તપેલીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. આઠ દસ મીનીટ પછી લાડવાને તપાસવા અને બરાબર બફાયને કાઢવા.

લાડવા ખમણના સેહેલી સોજ ખીચીના.

આમે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ એવાં બે મથાળાંથી ખમણ છાપેલાં છે તેમાંનું ગમે તે એક રીતનું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી એજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બેમાંથી એક જતનો આટો ચાળીને અડધા રતલ લેવો અને સોજ કલ્લવાળી તપેલીમાં સોજું તાજું દુધ એક પાથેર, સોજ ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૦૧ તથા સોજું ઘી નવટાંક નાખી તેમાં પાથેરાનાં માપથી ભરેલું ઠંડું પાણી એક શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે માટે બળતે મેલવું અને તે ઉકલવાનો આવાજ અંદરથી સંભળાય ત્યારે ઉંઘાડીને બેવું અને જ્યારે ખુબ તરેહ કકડીને અંદરનું પાણી બહુ ઉછળે ત્યારે બધા આટો માહે એકદમ સાંમટોજ વાખી દહ આટાના કાચા ગાંગડા રહે નહીં પણ પાણીમાં બરાબર મળી જાય માટે જલદી જલદી મેળવી દહને ઢાંકણ ઢાંકી જરા ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું, પણ તેમ કરતાં હેઠે ખીચી લાગેલી હોય તેને આખવીને અંદર બેળવી નહીં. જ્યારે ખીચી સીંજીને જરા કઠણ બેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું. અને બહુ પાણી સુકાઇને ખીચી મજબૂતી કઠણ થાયને ઉપર લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીચીને કાઢી તેજ રીતે મસળીને સેજ નરમ કીધા પછી એજ લાડવામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવા વાળવા. પણ એ લાડવાને તેમાં લખ્યા મુજબ બધા સાંમટા બાફવા નહીં પણ એક સોજ કલ્લવાળી ઉંડી તપેલી લેવી અને તેની અંદર બેસી જાય નહીં પણ તેના કાંધાની ઉપરજ રહે તેટલી ખાડા વગરની તદન સપાટ તળાયાંની ત્રાંબાની કલ્લ ભરેલી ચાળણી સાથે કરી તેની અંદર જરા ધી ચોપડીને લાડવા અડેક સાથે

અડાવીને નહીં પણ સેજ છુટા છુટા તેમાં મુકીને એકજ પડ કરવું. પણ લાડવા ઉપરથી ફાટે નહીં માટે આંમે ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદામાં લખેલી રીતે ઉપર મલમલનું બીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. તે પછી લાડવા બફાવી વેળા ઉછળવું પાણી ઉછળીને ચાળણીનાં તળીયાને જરાખી લાગે નાજુ તેટલું એણું પાણી તપેલીમાં ભરી ઢાંકીને માટે બળતે મુકવું અને તેમાં ખુબ જ્વેશ આવે અને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખી તપેલીના કાંચાની ઉપર લાડવા ભરેલી ચાળણી મુકી લાડવાને અથડે નહીં તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉભડું ઢાંકણ ઢાંકીને માટે બળતે રાખવું. લાડવા ફક્ત ત્રણ મીનીટમાંજ બફાય છે, તે પછી તુર્ત ચાળણીને ઉંચકી ધેવી અને એવીજ ખીજ ફાલવું ચાળણી હોય તો તેમાં એજ પ્રમાણે ખીજ લાડવા ભરીને તૈયાર રાખી તુર્ત તેને તપેલીપર મુકી દેવી. પણ તેમ નહીં હોય તો પછી બાફેલા લાડવાને ગરમ કાઢતાં ભાગી જાય છે માટે તેની જરા વરાળ ઉડે પછી સંભાળથી એક લાડવો કાઢી જોવો અને તે ચાળણીને વળગેલા નહીં પણ છુટો હોય અને નીકળી આવે તો પછી બધા લાડવા કાઢીને મલમલનાં ધાતાં નરમ કપડાંપર પાંચરીને મુકવા, પણ અળગા નહીં હોય તો પછી તદ્દન ઠંડા થાયને કાઢવા. પણ એમ ઢીલ થતાં તપેલાંમાંનું પાણી એણું થાય તો લાડવા બરાબર બફાશે નહીં માટે આગમચથી ખીજે ચુલે કકડવું પાણી તૈયાર રાખીને માટે તે ઉમેરવું.

લાડવા ઘઉંના આટાના. (હીંદુ લોકના દલીયા.)

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, સોજ સફેદ પોરબંદરનું મીઠાઈનું ધી શર ૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જયફળને બારીક છુંદવું. ખાંડમાંથી કચરો કાઢી માંગડા હોય તેને કાંસીયાથી વાટીને આટા જેવી કરવી. આંમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોઈ કપડાંથી ગુછીને તદ્દન કોરડી કરવી. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી મોટી કદાઈમાં ધી નાખી

ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ત બરાબર કકડીને માહેથી ધુ'માડો નીકળે ત્યારે તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીકા લાલ રંગનો થઈ અંદરથી સોહડમ નીકળે કે પુર્તજ ઉતારી પાડીને એક ટોડીનાં માટાં ફેલેતદીશમાં અથવા તદન કલકવાળા ખુનચામાં કાઢી લેવું. કારણ વધુવાર કકડેલાં ધીપ્તાં રહેતાં આટો બધારે લાલ થાય છે. તે પછી તેની ઉપર મેવા તથા એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચથી ભેળાને પછી ખાંડ મેળવી જરા ઠરવા દઈ ગરમ હોય ત્યારેજ દાખી દાખીને ખાટાં લીંબુ જેટલા કઠણ ગોળ લાડવા વાળીને છુટા છુટા મુકવા. પણ ગરમીની રૂપમાં હથેલીની ગરમી લાગ્યાથી મેળવણીમાંનું ધી તવાઈને તે પોચી થઈ જાય છે અને તેના લાડવા સરખા ગોળ થતા નથી પણ પંચરાઈ જાય છે. તેટલા માટે તેમ થાય તો પછી સફેદ સોજાં ઘાતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી દાખી દાખીને સરખા ગોળ લાડવા વાળવા. તેમ કીધાથી ધી પસરવું નથી. બધા લાડવા એકજ ગમ મુકી રાખ્યાથી હોંઠેથી ચપટા થઈ જાય છે માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી થોડે થોડે વારે ફેરવ્યા કરવા. એ દલીયા ઉપલીજ રીતે અને એટલેજ સામાન નાખીને કરે છે અને એ બનાવવાને સહેલ પડે છે અને એનો સ્વાદ આઝમે વીવીધ વાંનીમાં ગુંદરપાક ભર્યનો છાપેલો છે તેના જેવોજ લાગે છે. કેસર નાખેલા એ લાડવા પસંદ હોય તો આઝમે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે સોજા ખરી કેસર પાંચ વાલ એટલે એઆની ભારને સેકી બારીક પાઉદર જેવી વાટી એક ચમચી સોજા ગોલાખમાં અથવા ડંડાં પાણીમાં મેળવી રાખવી અને બધા સામાન ઉપર મુજબ તૈયાર કરી આટાને ધીમાં તળવા મુકી બદામી રંગનો આટો થાયને તેમાં કેસર ભેળા તેનું પાણી સુકાય અને ઉપર મુજબ તળાયને ઉતારી ઉપલીજ રીતે તેમાં બધું ભેળાને એના લાડવા તેમજ વાળવા. એ લાડવા સુકાયા પછી કઠણ થાય છે.

લાડવા તલના.

સોજે નરમ પતની ગોળ તથા સોજા નવા સફેદ તલ તોળેલું દરેક શેર ૦૧, બુંજેલાં કાચુ અથવા કકરી બુંજેલી બોંયસીંગન દાણા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

કાળુ અથવા સીંગ જે હોય તેને છોલી ભાંજીને નાના કટકા કરવા. તલને ચુંટી સોજા ઘોઘને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આપી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે બધું પાણી કાઢી નાખીને ઘાત! સફેદ ઘટ કપડાંપર નાખી નુછીને તદન કોરડા કરવા. પછી સોજાં સુપરાંમાં અથવા થાળામાં પાંચડીને તડકે સુકી તત્તન સુકાઈને બધા છલટાં ખખડીને અળગાં યાવને હાથની એક હથેલીથી ખુબ ચોળા ચોળા ઉફાળીને બધાં છલટાં કાઢવાં. પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ યાવને ઇંગારપર રાખીને પછી તેની ઉપર તલ નાખી સાફ કાગળના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તલ સેકાઈને બરાબર કકરા થાય પણ સફેદજ હોય ત્યારે ઉતારવા, સેજખી રંગ પકડવા દેવો નહીં. પછી ઠીકરાંપરથી કાઢીને તેમાં સીંગના કટકા અથવા કાળુ તથા એળચી મેળવવું. ત્યાર બાદ ગોળનો છુકો કરી આંમે વીવીધ વાંતીમાં ચીકી અથવા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા સુજળ ગોળનો ચાસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેમાં તલ બેળાને મોટી રકાખીમાં કાઢી ધેવા. પણ ગરમ ગરમના લાડવા વાળતાં હાથને વળગે છે અને વળી ડાળે છે. માટે જરા ઠંડું પડેને એમાંથી થોડું લઈ હથેલીને સેજ ધી લગાડી દાખી દાખીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા અને ઝીણા કરવા હોય તો મોટી લખોટી જેટલા મળાઈતા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા. ગમે તો કાળુ અથવા સીંગને બદલે ત્રણ તોળા નવી બદામની ખીજને છોલી તેના આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ઘોઘને કોરડી કરવી અને થોડાં ધીને કઠાઈમાં ચુલે સુકી તે કકડીને અંદરથી ઘણું ધુંમાડો નીકળે તેમાં બદામ નાખીને શીકા બદામી રંગની કકરી તળાને ઘૂર્જા ઉતારી પાડીને જલદી બધી બદામ આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ કપડાંથી નુછીને ઉપરનું બધું ધી કાઢીને તલમાં બેળવી. શેખ હોય તો નવાં સુકાં કોપરાંને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે એ તોળાને પણ તલમાં બેળવા.

લાડવા નાળીયેરના આકારના.

સોજા સફેદ ખંડ શેર ૪, સોજું ધી શેર ૩, ખારીક દબેલો બેળ વગરનો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૨, નવી બદામની ખીજ, ભાનેલાં નવાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર

ગા, સોજી ખરી કેસર; એળચીના દાણા; જયફળ તથા જવંત્રી
દરેક તોળો ગા.

એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા. જયફળ તથા જવંત્રીને
ખારીક છુંદવું. આમે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી
છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને
છોલી થોષ કોરડું કરી બે ભાગ બદામનાં ફાડવ્યાં કરવાં અને
ખાકીની ત્રણ ભાગ બદામ તથા બધાં પસ્તાંની ખારીક સ્લાઈસ
કાપવી. કેસરને ઠીકરા ઉપર ઇંગારે જરા સેકી કોડીનાં વાસણમાં
એક ચમચી કકડતાં પાણી સાથે થોડીવાર બીનવી રાખ્યા પછી
પીતળની સોજી ખલમાં બતાવડે ખુબ ખારીક વાટવી અને શીરો
બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો
કરી તેમાં એ કેસરને મેળવીને પછી એ શીરામાંથી અડધા શેર
નેટલો શીરો ખીજાં વાસણમાં કાઢી રાખી ખાકીના બધા શીરાને
કલ્લ ભરેલા મોટા પાટીયામાં યા ઘણી મોટી કઢાઈમાં રેડવો.
ત્યાર બાદ આઠાને ચાળી તેમાં એક પાથેર ધી મેળવી સવા શેર ઠંડું
પાણી જુડું કાઢી તેમાંથી જરા જરા કરી બધું એ પાણી આઠામાં
બરાબર મેળવી માહે સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. અને બધાં
ધીથી પોણી ભરાય તેટલી મોટી કઢાઈમાં ધીને બળતે બરાબર
કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મોટા સુકા વટાણા
નેટલાં આંધરાંનો સાત આઠ ઇંચ વ્યાસનો લોઢાંની મોટી ચમચ
નેવો ઝારો આવે છે તેવો પણ બનતાં સુધી વજનમાં ઘણો હલકો
અને લોઢાંનો ટુકા ડાંડનો અથવા લાકડાંના હાથાનો ઝારો લેવો,
કે જે આપણા હાથમાં પકડવાને સવલ પડે. પછી એ ઝારાને સાફ
કરીને કકડેલાં ધીની કઢાઈની ઉપર ત્રણ ચાર ઇંચ ઉંચે પકડીને
તેની ઉપર આઠાની મેળવણીમાંથી એક કપ નેટલી રેડીને ઝારાને
હલાવવો. જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી આઠાની બધી કળા થઈને
હુઠે કઢાઈમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ખીસાડી લેવો અને કળા
અકેક સાથે વળગે યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખીજા
સોજા કોરડા ઝારાવડે કઢાઈમાં છુટી પાડીને તળે ઉપર કરવી અને
કળા પાડેલા ઝારાને આઠાની મેળવણીવાળાં વાસણની ઉપર ઉલટો
મુકી તેની ઉપર પાણી ૧ બીનવેલો હાથ ફેરવવો, તેથી તેના છેડ
ખુલ્લા રહેશે. એ મુજબ દર વખત કરવું. કળા બદામી રંગની

બરાબર પોચી તળાયને સોજા ઝારાથી કાઢીને શીરાવાળા તપેલીમાં નાખ્યા કરવી અને બીજાં માણસે બીજી ચમચથી તેને શીરામાં મેળવવી. જેથી કળા ભાગશે નહીં અને શીરો પણ બંધાશે નહીં. એ રીતે કળા શીરો પીચે પછી તે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચે વાસણની ફરતી બોરડુપર તેને એકઠી કરી વચ્ચમાંની જગ્યા ખાલી રાખવી. પણ એ રીતે બધી કળા શીરામાં નાખ્યાથી દેહલે તદન સુકું થઇ જાય છે ત્યારે પેલા જુદા કાઢી રાખેલા શીરાને બધી કળાની ઉપર રેડી ચમચથી મેળવીને મોઢી કથરાટમાં કાઢીને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસમાંથી એક ભાગ જેટલી જુદી કાઢી લઇ એ ભાગ જેટલીને કળાની ઉપર નાખી શાકરના કટકા, એલચી, જાયફળ તથા જવંત્રી ભભરાવીને ચમચથી બધું મેળવીને પછી કળા ભાગીને છુટો થાય નહીં તેમ ઉલ્લેકે હાથે સેજ મેળવવુ. પછી જેટલા મોઢા નાના લાડવા કરવા હોય તેટલા એ કળાની મેળવણીના તથા બદામનાં ફાડ્યાંના તથા બદામ પસ્તાંની પેલી જુદી રાખેલી સ્લાઇસના ભાગ કરવા. ત્યાર બાદ સફેદ ઘાતાં પોચાં પતળાં પણ મજબુત કપડાંના ચોરસ કટકાને ટેબલની ઉપર પાંચરીને લાડવાનાં તળાયામાં નહીં પણ ફરતી વળગે તેવી રીતે એ કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં બદામ, પસ્તાં તથા ફાડ્યાં મુકીને પછી તેની ઉપર લાડવાના છુટાનો એક ભાગ મેલી પોતળું બાધે તેમ કપડાંના ચારે છેડાને ડાવા હાથમાં એકઠા પકડી ટેબલની ઉપરજ રાખીને જમણે હાથે દાબી દાબીને કપડાંની અંદરજ નાળાયેરના આકારને સફાઇદાર કાણુ લાડવો વાળવો. પછી તેને કાઢીને બધા લાડવા એજ રીતે વાળવા. બધી કળા તળાયા પછી સવા શેરને આસરે ધી વધે છે. ઉપલી રીતે લાડવા ઘણા સરસ થાય છે. પણ અડધા શેર આટાના થોડાજ લાડવા કરવા હોય તો તેની કળા થોડી હોવાથી એક બે વખતજ તળાને શીરામાં નાખ્યાથી પછી શીરો વધી પડે છે અને લાડવા મોલા થાય છે, તેટલા માટે એને સારું ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો ટાઇટ કરવો અને તેમાંથી જરા કાઢી રાખી જરૂર પડે તો માહે તે નાખવો. હેઠે લાડવામાં લખેલું છે તેમ ગમે તો એ લાડવાની મેળવણીને પણ કેકના આકારના દાખડાઓમાં ભરવી અથવા તેમજ થાપીને કટકા કાપવા. આએ લાડવાની કળામાં બીજો બધો સામાન બેળતી વેળા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું સોજું ઠંસ

એન્ડ પ્લેકવેલનું વેનીલા એસેન્સ બેળીયાથી લાડવા વધારે સારા થાય છે.

લાડવા નાખીયેરના આકારના સેહેલા.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સોજો ઝીણો ચણાનો આટો રતલ ૧, સોજું ધી શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકરના ઝાણા કટકા દરેક શેર ૦, એળચીના દાણા; જયફળ; જવંત્રી તથા ખરી કેસર દરેક તોળો ૦, સોજું બિંસનું કુધ પાથેર ૧.

એળચીના દાણાને ખોખરા કરવા. જયફળ તથા જવંત્રીને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોષ કોરડી કરી બદામના એક ભાગનાં ફાડ્યાં કરનાં અને બે ભાગ જેટલી ખાકીની બદામ તથા બધાં પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી આટાને ચાળાને તેમાં બે તોળા ધી મેળવી કુધથી મસલ્યા વગર આટો બાંધીને પછી તેનો પાછો આટા જેવો છુકો કરી મોઢી કઢાઈમાં બધું ધી કકડાવી તેમાં એ બધા આટો નાખીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું. પશુ સેજખી રતાસ પકડ્યાં દેવો નહીં અને બરાબર તળાય અને પીળા રંગનોજ હોય ત્યારે ઉતારીને ગુર્તજ ખીજાં વાસણમાં ખાલી કરીને સોજાં કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાઢી નાખવો. ત્યાર બાદ આમે વીવીધ વાંતીમાં સેકીને છુંદેલી અમવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકીને પીતળની ખલમાં ઘણીજ બારીક વાઢી ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સોજી કરી એક તપેલીમાં નાખી માહે નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભેળાને ધંગારે મુકી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવવો અને બધી ખાંડ બરાબર વીગળી બરાબર શીરા જેવી થાયને ઉતારીને માહે વાટેલી કેસર મેળવીને પછી અંદર તળેલો આટો ભેળો દેવો. ત્યાર બાદ ઉપર લાડવા નાખીયેરના આકારના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બધા સામાન તેમજ આટાની મેળવણીમાં મેળવી જરા ઠંડું થાયને તેમાંજ લખ્યા મુજબ બદામનાં ફાડ્યાં તથા સ્લાઇસને કપડાંમાં મુકી લાડવાનો સામાન તેપર મેલીને એના તેજ રીતે લાડવા તાળવા. આમે લાડવા બનાવવાના સેહેલ પડે છે અને ટેસ્ટમાં તે નાખીયેરના આકારના કળીના લાડવાના જેવાજ લાગે છે, એ મેળવણીના ખીજ આકાર કરવા હોય તે બદામનાં

ફાડમાં રાખ્યાં નહીં પણ તેનીથી સ્લાઇસ કાપી તે પણ બીજા સામાન બેગી મેળવણીમાં બેળીને પછી કેકના આકારના ઉભી કીનારીના પત્રાંના નાના દાખડા આવે છે તેમાં એ મેળવણીને દાખીને ભરી ઉપરની સપાટી સફાઇદાર કરવી. પછી ઠરીને અંદર લાડવા બરાબર બંધાયને એ કેકના આકારના લાડવા કાઢી લેવા અથવા ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમાં એ મેળવણી નાખી એકથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને તેના પાંચ છ ઇંચ મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને તવાયાવડે ઉપાડવા.

લાડવા મમરાના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની મમરાની ચીકીનો સામાન લઇને તેજ રીતે એની મેળવણીને ચુલે તૈયાર કરીને ઉતારીને ઘૂર્તજ તપેલીમાંથી કાઢી લેવું અને એની ચીકી થાપવાને બદલે બેઉ હથેલીને સેજ ધી લગાડીને લાડવા નેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલું મેળવણીમાંથી કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ દાખી દાખીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણુ લાડવા વાળવા.

લાડવા સેવના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી એ મેળવણીને ખુનચામાં થાપવાને બદલે મોટી રકાખીમાં બધું કાઢી લઇને ગરમ હોય તેટલાંજ બેઉ હથેલીને જરા ધી અથવા પાણી લગાડીને લાડવા નેટલા નાના મોટા કરવા હોય તેટલી મેળવણી લઇને દાખી દાખીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણુ લાડવા વાળવા.

લાહી બનાવવાની રીત.

પુરી, સમોસા વગેરે એવી કોઇ પણ ચીજને લાહીથી વળગાવવા આએ ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેને માટે અષ જોમો લઈને આટો લઈ કાંસીયામાં નાખી તેમાં અપટું અપટું ઠંડું પાણી થોડું બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરીને પછી ચુલે

મધ્યમ બળતે મેલી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને સેજ થટ નેવું થાયને ઉતારવું. અને જરા ઠંડું થાયને વાપરવું. એને લાહી કહે છે. આટો નહીજ હશે તો પછી ઘઉંના ખારીક રવાની પણ લાહી થશે.

લીલ્યન્સ દીલાઇટ.

સ્પંજકેકની સવા ઇંચ જેટલી જાદી કાતરીએ કાપી તેના રૂપીયા કરતાં સેજ મોટા ગોળ ચા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને તેની વચમાં અડધી ઇંચ જેટલો ઉંડો જરા ખાંચો કોતરવો. તે પછી થોડી દુધની ટેરીની કઠણ કીમમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા ટેસ્ટ પ્રમાણે વેનીલા એસેન્સ બિળીને કોતરેલા ગાળામાં મુકી ઉપરથી જરા જગ્યા ખાલી રાખીને તેમાં રાજબેરી જામ મેલવી. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે થોડી બનાવીને એ આખાં કેકની ઉપર સફાઇથી ૦૧ ઇંચ જાદી પાંચરીને આઇસીંગ કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠીમાં મુકવું.

લેત્રી. (ફીરંગીની મીઠાઇ.)

સોજા સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સોજાં સફેદ પાંઉના બધા કકરા પોપડા કાઢી નાખીને જે સોજો ગર રહે તે રતલ ૧, કુમળું નહી તેમજ તદત પાકટ પણ નહી તેવું સોજું નાળીયેર ઘણુંજ ખારીક ખમણેલું રતલ ૦૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવા પસ્તાં; ભુંજેલાં કાજુ; સોજા કીસમીસ દરાખ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, એળચી તોણા ૧૧, જાયફળ તોણા ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૧૨ ની દાળ, ઘણાંજ સોજો ગોલાખ તાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ થોડાંજ ટીપાં.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલવાં. કાજુને કકડતાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી છોલવાં. તે પછી એ બધા મેવા તથા દરાખને ઘોઈ નુછી કોરડું કરીને મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢીને પછી એ બધાંને ઘણું ખારીક ભુઝા નેવું કાપવું. પાંઉને ઠંડાં પાણીમાં બીનવી

રાખી તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી લઈ અંદર પાણી બાકી હોય તે બધું નીચવી કાઢીને પછી માહે પાંઉનો સેજખી કટકો રહે નહી તેમ છુકો કરવો. છડાંનાં પાંચ છ કોટળાંની હેઠે રાખના દાણા જેટલું આંધરું પાડી અંદરથી સોજાં ઘાંધને તૈયાર કરી રાખવાં. અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધી ખાંડનો શીરો બનાવી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ગાળીને ચુલે મુકવો. તેટલાં છડાંની બધી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ફોલવી પતળી કરીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પેલાં સાફ કીધેલાં કોટળાંઓમાં ભરી આંધરાંમાંથી નીકળી પડે નહી માટે થોડા બાંધેલા આટાની ઝીણી ટાંકલી કરી છેડપર વળમાવી લઈ ઉપરથી દાળ બાહેર નીકળી પડે નહી માટે આટો ભરેલાં વાસણમાં મુકવાં. પછી શીરો સેજ આસવાળો થાયને દાળ ભરેલાં કોટળાંપર વળમાવેલી આટાની ટાંકલી અડેકની ઉપરથી કાઢતાં જઈ તેને શીરાની ઉપર ધરીને આંધરાંમાંથી દાળ નીકળે તેને શીરાની અંદર લાંબીને લાંબી રેડી એ રીતે બધાં દાળ ભરેલાં કોટળાં ખાલી કરીને પછી તપેલીને સુલાપ થી ઉતારવી અને તપેલીમાં રેડેલી દાળ શીરામાં સેવ જેવી થઈ હશે. તેને આંધરાંની અમચથી કાઢી સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંની ઉપર મુકીને ઠંડી થવા દેવી. પછી એ શીરામાં પાંઉનો છુકો, ખમણેલું નાળીયેર તથા માખણ ભેળી ધંગારે ભેલી ધુંટયા કરી પાંચેક મનીટ થાયને માહે બધા ધપેલા મેવો નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ધુંટયા કરવું. પછી ગોલાબ ભેળી તે સુકાયને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી એક સાફ વાસણમાં કાઢવું અને ઠંડું થાયને મોટી રકામીમાં ઉંચો સદાપદાર સરખો ઢગળો કરવો અને પેલી દાળની સેવ જેને લેવી કહે છે તેને રકાખીની કીનારીના એક છેડાથી તેની સાંચેના બીજા છેડા સુધી એ ઢગળાની ઉપર ચોકડીના જેવી જાળા પડે તેમ ખાવાના કાંટાથી ઉંચકીને સદાપથી સરખી ગોઠવવી. એ દાળની લેત્રીનો ટેસ્ટ કાંઈજ ભાગતો નથી, તે તો શોભાને માટે મુકે છે, તેમજ એ સેવને પાડવાનીબી લણી મહેનત પડે છે અને બરાબર આવડે નહી તો સેવ ગોળ થવાને બદલે ચપટી પડી જેવી થઈ જાય છે, તોય એ ચપટી પડી પણ ઉપર ગોઠવીને મુકેલી સારી લાગે છે. મીઠાઈ બનાવીને સુલાપરથી ઉતાર્યા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા અસેન્સ ભળીયાથી વધારે સારી લાગે છે. ગ્રહસ્થ શીરંગી થોડા

જગન ઉપર છોકરીને ત્યાંથી છોકરાને ઘેર એ મીઠાઈ ધણી ઉકમાઈથી મોકલે છે.

લેડીજ કુપેજ.

નાની કઠણ કુપેજનો ડાંડો તથા જદાં પાદડાં કાપી કાઢ્યા પછીની રહેલી કુપેજ રતલ ગા, માખણ તોળા રા, ફેરીની દુધની કઠણ કીમ મોટો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, લગાડવાનું માખણ અથ ઝુજળ.

કુપેજને ધોઈને નરમ બાશી બોયામાં ઝાસાવી નાખવી. અને માહેથી બધું પાણી નીકળી જઈ તદન સુકી થાયને ઝીણી કાપવી. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને એ તથા બાકીનો બધો સામાન કુપેજમાં અકેક પછી બધો બરાબર મેળવી એ સમાય તેટલાં પુડાંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા ભંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડાંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા ઝુજળ ભરી ૫ તંદુરમાં અથવા સગડી કે ચુલા ઉપર શુન્નવું.

લેડીજ પુડાંગ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં દુધપાક ૨ જે છાપેલો છે તેવો દુધપાક તાજાં સોજાં ત્રણ થેર દુધનો બનાવવો. પછી એક મોટું ગંજીયા કલક ભરેલું તપેલું પાણીથી અડધું ભરી ચુલે મોટે બળે તેમાં મુકવું અને તેમાંથી સેજ વરાળ નીકળવા માંડે ત્યારે આએ વીવીધ વાંતીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તાજાં આઠ ઇંડાંની સફેદીને રંગ નાખ્યા વગર અમથીજ છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કદ ચઢાવીને તેનો મજાહનો ઢુમકો પડા જેવો આકાર કરવો, તેટલાં તપેલાંમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે બરાબર ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખીને પાણીમાં એ પડા રોકું પુડાંગ સંભાળથી સેરવીને ઉછું સુકી ઉપર ઉભડું ઢાંકણ ઢાંકવું અને બેથી ત્રણજ મીનીટમાં સફેદી બંધાયને વુર્તજ ઉતારી પાડી પુડાંગ જરાખી લાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ઝારાવડે કાઢીને મોટાં દીશમાં મુકવું. અને એક પાથેર નવી બદામની બીજને છેલી સ્વાદસ કાપી ઘાંધ

નુછીને તદન કોરડી કરી પુડીંગ તદન ઠંડું થાયને તેમાં સફાઈથી છુટી છુટી એ સ્લાઇસ ખોસ્વી. ત્યાર બાદ દુધપાકને આગમચથી આપસમાં મુકી ઠંડો કરી રાખીને પુડીંગની ઉપર રેડવો. પણ એ પુડીંગ ખાવાની થોડો વખત અગાઉથીજ તૈયાર કરવું, ઘણો વખત અગાઉથી કરવું નહીં.

લેમન ક્રીમ આઇસ.

લોફ શુગર ૦૨ રતલ લેવી અને ખાંડનાં ગાંગડાને બે ખાટાં લીંબુની છાલની ઉપર ઘસીને ઉપરની છાલનો પીળો રંગ ઘસી કાઢવો. તે પછી એ ખાંડના ગાંગડાને કોડીનાં વાસણમાં નાનાં ચમચા ભરી સોજાં ગરમ પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં એક લીંબુનો રસ નાખી ઠંડું થવા દેવું. તે પછી આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલકનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ છાપેલું છે તેમાં લખેલું છે તેટલા સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને તે તદન ઠંડું થાયને ઉપલા બધા સામાન સાથે બરાબર મેળવીને આપ્પે ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં આપ્પે મેળવણી ભરીને કઠણ જમાવવું.

લેમન કેક.

સોજાં કઠણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બારીક રવો દરેક રતલ ૦૧, આરેંજના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, એજચી તોળા ૩, જયફળ ૨, તાજાં ઇંડાં ૧૨, બ્રેડી નાના ચમચા (ફર્ટિફાયર્) ૪, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૪, ખાટાં લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

એજચી જયફળને છુંદવું. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં માખણને લાકડાંના સોટાવડે વીસેક મીનીટ ધુંટીને માહે ખાંડ બળી પેહલે ઇંડાંની દાળ નાખીને બરાબર મેળવ્યા પછી સફેદીને સારીકાની મેળવીને બીજી પંદરેક મીનીટ ધુંટવું. ત્યાર બાદ આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ બળીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં જરા જરા નાખતાં જઘને ધુંટી મુરખ્યાના કટકા તથા

બાકી રહેલા સામાન બરાબર મેળવ્યા બાદ છેલ્લે ઉપરથી બેઠીએ પાઉદર ભભરાવીને તે બિળા કેક બનાવવાના પત્રાંના મોટા મોળ દાખડામાં માખણ લગાડેલું જાડું કોરું કાગળ હેઠે તથા ફરવું મુકીને તેમાં અથવા મોટાં દીશને પુરવું માખણ લગાડીને એ મેળવણીથી જરા અધુરું ભરી વુર્તજ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું.

લેમન ચીજકેક.

હુંદલી સોજા ખાંડ રતલ ગા, સોજું માખણ રતલ ગા, ઓરેંજના વેલાતી સુકા મુરખાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ગ, નવી બદામની બીજ તોળા ૫, એડચી તોળો ગા, જમફળ તોળો ગ, તાજાં ઇડાં ૬, લીંચુ ૪ નો રસ તથા ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ; બારીક દલેલી ખાંડ તથા આમે વીવીધ વાંતીમાં પફપેસ્ટ ટાટનો છાપેલા છે તે એ ત્રણડે ચીજ ખપ મુજબ.

એળચી જંચકળને છુંદવું. બદામને છોલી ઘોષ ગુછી કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાગને કબજા ભરેલી તપેલીમાં નાખી લાકડાંના સોટાવડે ખુબ ધુંટી સફેદીને કઠણ કફ અઢાવી માહે તે બિળાને પછી બાકીનો બધો સામાન સોટાપીજ બરાબર મેળવી ઇંગારે તપેલી મેલીને ધુંટયા કરવું અને મેળવણી થટ થાયને હિતારીને વુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં બધું ખાલી કરવું, કઠણ કરવું નહી. ત્યાર બાદ પફપેસ્ટ ટાટનો અડધી ઇંચ જાદો બનાવી આમે મેળવણી સમાય તેટલાં પાછદીશને માખણ લગાડીને તેમાં પેસ્ટને છીનારી સુધી પાંચરીને ઉપરથી છરીથી સરખો કાપીને પછી તેમાં મેળવણી ભરી અથવા પફપેસ્ટને ઉપર કરતાં જરા પતળો વણીને તેના કટકા કાપી માખણ લગાડેલાં પત્રાંનાં કોડીયાંમાં મુકી છીનારી સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરી ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજને પછી ઉપર ચાળણીથી દળેલી ખાંડ છાંટવી. એ કેક ધણા સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. પફપેસ્ટ ટાટનાને બદલે ગમે તો આમે વીવીધ વાંતીમાં પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો છાપેલો છે તે બનાવવો.

લેમન ચીજકેક ૨ જ.

સોજળું માખણ તથા છુંદલી ખાંડ દરેક શેર ૦૧, દેરીની દુધની સોજ કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સ્પંજકેકનો લુકો તોળા ૬, ઝેળચી તોળો ૦૧, જયફળ તોળો ૦૧, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ૩ ની ખારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૩, પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો; ખારીક દળેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપર લેમન ચીજકેક પહેલાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં કોડીયાંઓમાં પફપેસ્ટ બનાવીને તે મુકવો. પંછી ઇડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોડવી સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવી એક બેળાને તેમાં અકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવીને કોડીયાંમાં ભરવો અને એજ ચીજકેકમાં લખ્યા પ્રમાણે ભુંજીને ઉપર દળેલી ખાંડ ચાળણીથી છાટવી. એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

લેમન ચીજકેક ૩ જ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પ્લમકેક રીસ પહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન ચોથા ભાગ જેટલો લેવો પણ તેમાં લખેલું છે તે કરતાં એમાં માખણ અડધુંજ લેવું અને તેને બદલે દુધની દેરીની કઠણ કીમ ભરેલી દોઢ પાશર ભરી અને સફેદી નાખવાની અગાઉ એ કીમ બેળાને પછી મેળવણીને તેજ રીતે તૈયાર કરવી. પછી લેમન ચીજકેક પહેલાંમાં લખ્યા મુજબનો પફપેસ્ટ કોડીયાંમાં પાંચરી કીનારી કાપીને માટે એ મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને તેમજ ઉપર દળેલી ખાંડ છાટવી. ગમે તો કોડીયાંમાં મેળવણી ભરીયા પછી એજ પફપેસ્ટની એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પોહોળા પતળા ચીપ કાપી તેને કોડીયાંમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર ચોકડીનીકાની મુકી તેના છેડા પાણીથી વળગાવી લઇને પછી ભુંજવાં. એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

લેમન ટાર્ટ.

છુંદલી ખાંડ રતલ ૦૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૫, લીંબુ ૪ નો રસ તથા ખારીક કાપેલી છાલ,

પફપેસ્ટ ટાટનો આઝે વીવીધ વાંતીમાં છાપેલા છે તે; લગાડવાનું માખણ તથા દલેલી ખાંડ ત્રણડે અપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઇ નુછીને કોરડી કરવી. લીંબુની છાલને કલઇ ભરેલાં વાસણમાં નરમ બાશીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. પછી ઘડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં બધા સામાન બરાબર ભળા ઇંગારે ધુંટી ઘટ કરીને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. પછી ઉપર લેમન ચીજકેક પહેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ડીશમાં પફપેસ્ટ ટાટનો મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટવી. એ ટાટ બજુ સરસ થાય છે.

લેમન દમપ્લીંગ્સ.

સુકાં પાંઉનું બારીક કીમ ઝેટલે કમ્પ્સ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧૦, છુંદેની ખાંડ રતલ ૧૦, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો રસ તથા અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ.

ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવીને ધુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત આઝે ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં કપડાંમાં બાંધીને બાફવા લખેલું છે તેમ પણ ઘેતાં સફેદ કપડાંના નાના કટકાઓ લઇ મેળવણીના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને દરેક ગોળાએ અડેક કટકાઓમાં જુદા જુદા બાંધીને તેમાંજ લખેલી રીતે પણ અડધા કલાક બાફીને ખાવાં.

લેમન ટ્રોપ્સ.

બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૧૦, તાજાં ૩ ઇડાંની સફેદી, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ ભળી લીંબુનો રસ તથા છાલ નાખી બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં કોર્ડ કાગળ મેલી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા ટ્રોપ્સ મુકી ઠંડી ભટ્ટીમાં મેલીને કઠણ કરવા.

લેમન પાઇસ.

છુદેલી ખાંડ રતલ ૧૧, સોળું તાળું દુધ પાથેર ૧૧, લીંબુ ૬ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇંડાં ૬, પફપેસ્ટ તથા માખણ ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ છાપેલા છે તે સામાનનો પતળો પફપેસ્ટ વણી પત્રાની ઉંડી બે રકાખીઓને માખણ લગાડી તેમાં મુકી ભોરડુપરની કીનારી છરીવડે સરખી કાપીને ડંડકમાં મુકવી. ત્યાર બાદ ઇંડાંને લાંછ દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીને કઠણ કહ અઢાવી ખાંડમાં લીંબુનો રસ તથા છાલ બેળાને પછી સધળું સાથે એકરસ કરી રકાખીઓમાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર છુંજવું.

લેમન પુડીંગ.

સોળું બેળ વગરનું તાળું દુધ શેર ૧૧, બીના ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો; સુકાં પાંઉનું બારીક કીમ એટલે કમ્પસ; છુદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક. તોળા ૫, વેલાવી આરેંજનો યા માલુંગાનો સુકો મુરખો બારીક કાપેલો તોળા ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કહ અઢાવવો અને આટા સાથે પાંઉનું કમ્પસ બેળા તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇંડાં તથા બીજો બધો સામાન બેળા એકરસ કરવું અને એક ઇંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી બે આંગળ નેટલી અધુરી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર કઠણ બારીને અથવા પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ પાંચરીને કીનારી સુધી મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને છુંજવું.

લેમન ઍડી.

પતળા છાલનાં બે લીંબુની છાલને એક પાઇન્ટ ઍડીમાં દોઢ માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળાને પાછો પાઇન્ટમાં ભરી અપટ

ખુચ મારીને લાખથી પેક કરવું એ ઝંડી મીઠાઈ તથા કસ્ટરમાં વપરાય છે.

લેમન રાઇસ.

સોજીયું તાજું દુધ શેર ૧૦, ખાંડ તોળા ૧૦, ઝીણા રાંધવાના ચોખા ટીપરી ૦, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલના ઝીણા કટકા.

ચોખાને ચુંટી સોજા ઘોઈ અર્ધકચરા બાફીને બોચાંમાં ઝોસાવી કાઢીને કલકવાળી તપેલીમાં નાખી માહે દુધ તથા બાર તોળા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થાયને ઉતારી પુડીંગ માલડમાં ભરવું. પછી છાલને પાણીમાં નરમ બાફીને કાઢી લઈ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાથર પાણી સાથે બાફીની ખાંડ, લીંબુનો રસ તથા બાફેલી છલ નાખીને ટાપટ શીરો કરવો અને માલડમાં ભરેલું બંધાયને કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવો.

લેમન રાઇસ પુડીંગ.

સોજીયું તાજું દુધ શેર ૨, મેલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦, તાજાં ઇંડા ૮, લીંબુ ૨ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છલ, ખાંડ અથ મુજબ.

ઇંડાને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં પછી આટાને ચાળી કલકવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઇંડું પડેને માહે મીઠાસ પુરવી ખાંડ તથા બાફીનો બધો સામાન મેળવી પુડીંગ દીશમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠા યા તંદુરમાં ઘુંજવું.

લેમન વાઇન.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, સાઈચીક એસીડ તોળો ૧૧, સોજા ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લીંબુનું એસેન્સ ટીપાં ૧૨, રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઓવ વાઇન ટીપાં ૮.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક શેર ઇંડું પાણી રેડી ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને માહે એસીડ ભેળવી અને ઇંડું

થાયને સ્પીરીટ, ઍસેન્સ તથા કેસર નાખવી. અને કેસરનો રંગ ઍગળેને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ જુચ મારવો.

લેમન વૉટર આઇસ.

આઐ વીવીધ વાનીમાં શીરો વૉટર આઇસનો છાપેલો છે તેવો ઐક પાઇન્ટ બનાવીને તેમાં અડધી પાઇન્ટ લીંબુનો રસ તથા બે લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી ઐક પાથેર ઠંડું પાણી રેડીને કોડીનાં વાસણમાં નાખી બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઝીણું કપડાંથી ગાળીને આઐ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ઉપલી મેળવણી ભરી બનાવવા માડવું અને અડધું બંધાયને તાજાં ત્રણ ઇંડાંની સફેદીને કહણ કફ ચઢાવી તેમાં છુંદેલી નવટાંક ખાંડ ભેળીને સાંચામાંની મેળવણીમાં ઐ ભેળીને કહણ જમાવવું.

લેમન સ્પંજ.

લોફ શુગર અથવા સોજા ખાંડ તોળા ૧૨, સ્વીનર્ઝર્ન અથવા બીબ કોર્ષ મેકરનું સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલની પતળી કાપેલી સ્લાઇસ.

તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાથેર ઠંડું પાણી સાથે આઇસીનગ્લાસને સાત મીનીટ બીનવી રાખ્યા પછી સફેદીને જુદા રાખી બાકીનો બધો સામાન ઐમાં નાખી ઇંગાર મેળવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારીને જાંજરાં કપડાંથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળવું અને ઠંડું થઇ બંધાવા માડેને ઇંડાંની સફેદીને કહણ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવી બાર પંદર મીનીટ જુબ ઘુંટવું. તે પછી ઐક સાદાં મોલ્ડ યા બોલને સોજું ઍલીવ ઍઇક જરા લગાડીને મેળવણીને તેમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું અને તદન કહણ થાયને કાઢવું. આઐ વીવીધ વાનીમાં વીહાંડ ક્રીમ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો ઐની ઉપર પણ જલીના કઢકા વળગાવવા. ઐ સ્પંજ મજાહના ટેસ્ટનું થાય છે.

લેમનેટ.

સોજાં સપરચનને છોલી ડાંડો કાઢી નાખી ઘણા નરમ બાશી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર ઘુંટી નાખીને તે તથા છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, માખણ ચેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૮, લીંચુ ૧ નો રસ, છુંદેલું ગાયફળ અડધું.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાચથી ખુબ ઘુંટી સફેદીને કાણુ કફ અઢાવી બેડ બેળાને તેમાં બાફીનો બધો સામાન અથેક પછી બેળા માખણને તાલીને તે રેડી બધું સારીકાની એકરસ કરવું. પછી પાષ્ટ્રીશમાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાઢી અથવા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ મીઠાઇ ઘણા સારા ટેસ્ટની થાય છે.

લેમનેડ.

ઘણી સોજી છુંદેલી ખાંડ રતલ ૪, સાઇત્રાક એસીડ અથવા તારતરીક એસીડ તોળા ૨, સોન્યુબલ એસેન્સ ઑવ લેમન ૬૦ ડીપાં ભંડાય તેટલી ચમચીથી ભરેલી ચમચી ૪.

શીરો બનાવવાની રીતમાં ઇંડું નાખીને બનાવવાનો આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો છે તેવો નહી પણ બીજી રીતથી બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે ખાંડનો ઘણાજ નીતરો કાચ જેવો ચાર બાટલી શીરો બનાવી તે તદ્દન ઠંડો થાયને તેમાં બાફીનો બધો સામાન બરાબર બેળા બાટલીઓમાં ભરીને પેક કરવું. બધ પડે ત્યારે આઇસનાં દાઢ પાથર ભરી એટલે પોણી પાષ્ટ પાણીમાં એ બાટલીમાનો લેમનેડ નાના છ ચમચા બેળી બધું મલીને એક પાષ્ટ કરીને પીવું. આએ રીતે બેળીયાથી માહે જો કે શીણુ આવડું નથી પણ ટેસ્ટમાં તે લેમનેડ જેવાજ લાગે છે. તારતરીક કરતાં સાઇત્રીક એસીડનો વધારે સારો લાગે છે.

લેમનેડ દુધનો.

દહેલી ખાંડ ચેર ૦૧, શીરો પાષ્ટ ૦૧, સોન્યુ તાજું દુધ પાથર ૧૧, લીંચુનો ગાળેલો રસ પાથર ૦૧.

અડધા થેર કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં બધા સામાન અકેક પછી ભિળીને જલ્દી બેગમાંથી ત્રણ ચાર વખત ગાળીને નીતરે કરવો અને આપસમાં મુકી ઠંડો કરીને ઘૂર્ત પીવો, એ રહેશે નહીં.

લેમનેડ પાઉદર.

બારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી સોજા ખાંડ અથવા સોજા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૩, તારતરીક એસીડ પાઉદર તોળા ૧૧, લાંબુનું એસેન્સ અમચી ૪.

ઉપજા બધા સામાનને સાથે બરાબર મેળવી મોટી કાચના બુચની સીસીઓમાં ભરવો અને ખપ પડે ત્યારે આપસનાં ઠંડાં એક પાછંટ પાણીમાં એ પાઉદર ત્રણ તોળા ભિળીને પીવો એમાં શીજા આવતું નથી પણ ટેસ્ટમાં લેમનેડ જેવાજ લાગે છે.

લેવડી તથા ચણાપાપડી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લેવડી માટે શીરો બનાવવા લખેલું છે તેમ સોજા પાંચ થેર ખાંડના બનાવવો અને તેમાં બારીક છુંદેલા લવંગ એક તોળો નાખવાં અને આગ્નેજ ચોપડીમાં ગ્રેલાબછરી છાપેલી છે તે રીતે ખીલા ઉપર એંચી તદ્દન સફેદ થાય પછી લેવડી જેટલી નાની મોટી બનાવવી હોય તેટલા જલદા ગોળ વીટા એમાંથી બનાવી તેની ઉપર છરીની ધાર ચોરીને જલદી કાતરીઓ કાપી. પણ એમ શીરો બનાવવાની આગમચ આગે વીવીધ વાંનીમાં લાડા તથાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના બે થેર સોજા સફેદ તલને ઘાંધ છલટાં કાઢીને તૈયાર કરી રાખવા અને તેને લાટાંની મોટી કઠાઈમાં નાખી ઘંગારે ફેરવ ફેરવ કરી ગરમ થાયને ઉતારી પેલી શીરાના વીટાની કાપેલી કાતરીઓને તેમાં નાખી તવાથાવડે ખુબ મેળવવું. એ રીતે ગરમ તલમાં કાતરીઓ પડ્યાથી તે નરમ થાય છે અને તેની ઉપર તલ વળગી જાય છે. તે પછી કઠાઈમાંથી લેવડીઓને કાઢી ગરમ હોય ત્યારેજ હાથથી હાથીને બધી લેવડીને જરા ચપટી સરખી મોળ કરવી.

ચણાપાપડીના શીરાને પણ ઉપલીજ રીતે ખીલા ઉપર એંચી શીરો કઠણ સફેદ થાય પછી જો તે ઠંડો પડી ગયો હોય તો જરા

દુરથી અચરનવાર તાપ દખાડી ખેંચી ખેંચીને અડધી ધૂંચ જાદા અને મોટા બધા કટકા કરવા. પછી આગમચથી ભુંજેલા ચણાના છોલેલા કકરા દારીયાને તૈયાર રાખી એની ઉપર છુટા છુટા છાંટીને વળગાવવા. લેવડી તથા ચણાપાપડી બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઈ થઈ શકતી નથી, ઘણી વખત બનાવે અને ખીંગડે પછી થશે.

લોડ મેયર્સ ટ્રાઈફલ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજકેક ૨ જાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રણ ઇંચાંનું સ્પંજકેક બનાવવું અને તેની કાતરીઓ દાખી એક ઉંડાં ટ્રાઈફલ દીશમાં પાંચડીને મેલી તેની ઉપર બાર રેનેક્સા કેક મુકીને પછી તેની ઉપર બદામનાં ઝીણાં નવ મકરૂન મુકવાં. તે પછી તેની ઉપર ફરતો સરખો ઝંડી બે વાઇનગ્લાસ ભરીને રેડીને અંદર બરાબર પચાવવો. તે પછી રાજ્બેરી યા સ્ટ્રોબેરી જામનું તેની ઉપર બા ધૂંચ જાડું પડ પાંચરવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કરેલ છાપેલાં છે તેમાંનું કોઈ પણ બાડું કસ્ટર અથવા ક્રીમ છાપેલી છે તેમાંથી એવી ઘાડી ક્રીમ બનાવીને ઉપર તે રેડવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં વીલીન્ડ ક્રીમ છાપેલી છે તે બની શકે તો તે બનાવીને તેનો એનાં મથાળાંની ઉપર ઢગળો મુકવો અને વેલાલી તેજદાર લાલ રંગના સુકા મુરખ્યાના કટકાને તેની ઉપર સફાઈથી ખોસ્વા. આએજ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રંગ નાખ્યા વગર બાફેલી સફેદ સફેદીનો ઢગળો કરીને તે ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર મમે તો મુરખ્ખો ખે.સ્વો. ઝંડી પસંદ નહી હોય તો તે જરા એછો લેવો.

વધારેલા ગ્રીનપીજ.

ગ્રીનપીસના મોટા લીલા કુમળા દાણા રતલ દા, થી શેર બા, બારીક કાપેલી પાસ્લી તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંચાં ૨.

ગ્રીનપીસને ઘોઘ બધા સામાનને કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ગ્રીનપીજ

ચરે અને ધીપર આવેને ઇડાંને લાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહતી
પતળાં કરીને છેલ્લે તે બેળાને પુત ઉતારવું

વધારેલી કેબેજ.

બધાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી
રહેલી કેબેજનો દડો રતલ બા, વચલાં કદના લીલા કાંદા ૨,
ખારાં ગોરત અથવા મરઘીનાં સોજાં એવી નાના ચમચા (ફોર્ટસ્પુન)
૩, માખણ અથવા દેરીની કુધની કડણ કીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના
ચમચા ૨, લીંબુનો અથવા લીંબુનો અચારનો રસ નાનો ચમચો
૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલા
ચમચી ૧.

કેબેજને નરમ બાકી બોચાંમાં આસારી કાઢી બધું પાણી
નીકળી જઈ તદન કોરડી થાપને બારીક કાપવી. કાંદાને બાકી નીમક
મરી નાખીને બરાબર મેથ કરવા. પછી માખણ હોય તો તેને કલક
ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકીને તાવવું અને કીમ હોય તો અમચીજ
ગરમ કરી માહે બધો સામાન મળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે
ઉંઘાડું રાખીને ઉતારવું.

વડાં રાતાં કોહોળાંનાં.

તદન ઘેરા લાલ રંગનાં પાકાં રાતાં કોહોળાંનાં છોલેલા કટકા
રતલ બા, મીઠનો પહેલાં ન બરનો ચોખ્ખો આટો; ધરનો દલેલો
ધઉંનો આટો તથા સોજાં ખાંડ દરેક રતલ બા, સોજાં બદામની
બીજ તોળા પ, એળચી તથા જયફળ દરેક તેળા બા, સોજાં થી
અથ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોષ મુછી કોરડી કરીને છુદવી. એળચી
જયફળને બારીક છુદવી. ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું કોહોળું આવે છે
તેવુંજ પાકું પાકટ કોહોળું લેવું. અને તેની બધી છાલ બરાબર
છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંનાં
અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ઘોવું. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં
દોઢ પાથેર ઇંડાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીને તેમાં કોહોળાંના કટકા
નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર
કરવું અને કોહોળું તદન નરમ થઈ જરા શીરા સાથની મળઈની

જામ જેવું થાયને ઉતારી અંદર જરાખી કટકો રહે નહી તેમ મોટા ચમચાથી ઘુંટીને એક રકાખીમાં કાઢી લેવું. પછી તદ્દન ઠંડું પડે ત્યારે એક સોજ થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં ચાર તોળા ધી બરાબર મેળવી એળચી, જયફળ, બદામ તથા શીરા સુધાંજ બધી જામ નાખી બધું મેળવીને ઘટે તેટલું જરા ઠંડું પાણી નાખી કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ઘુંટીને એક કલાક ઢાંકી રાખવા. તે પછી એક ઘણી મોટી ઢાંડી કઠાઇ ધીથી પોણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી અને ધી કકડે તેટલાં આટામાંથી મોટાં આટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી તેના ઉથેલીની ઉપર સરખાં ગોળ બાંધ્ય જાદાં વડાં આંગળાંથી થાપી ધી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણા ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં વડાં મુકવા. જરાવારે વડાં ફુળીને દડા જેવાં ઉપર તરી આવશે, તે પછી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને વડાં ફાટી જાય નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખવાં અને બીજું પડ એમજ તળાયને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લઇ એજ રીતે બધાં વડાં તળવાં. એ વડાં ઘણાં સારાં લાગે છે. ઘરનો દહેલો ઘઉંનો આટો નહી ઉથે તો તેને બદલે મીઠનો બીજાં નાખરનો ઘઉંનો ગગરો આટો પણ ચાલશે.

વરધવડાં.

ઘરનો દહેલો ખંડવા ઘઉંનો મેદો શેરીયાંથી માપેલો શેર ૩, તથા એવાજ બીજા આટામાંથી કાઢેલો ઝીણો રવો માપેલો શેર ૧, સોજ ખાંડ શેર ૩૧, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ૦૧૧, નવી ચારોળા શેર ૦૧, ખોખરી કાઢેલી કેરવેરીદ તથા એળચીના દાણા દરેક તોળા ૪, જયફળ તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૧૫ થી ૨૦, સોજ ભેળ વગરની ચઢાકે તાડી બાટલી ૧, સોજું ધી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલરાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણડે મેવાને છોલી ઘોષ નુછી કોરડું કરીને બદામ પસ્તાંને બારીક કાપવું અથવા જડું છુંદવું અને ચારોળાને આખીજ રાખવી. પછી આટા તથા રવાને સાથે ભેળાને તેમાં દોઢ શેર ધીને બરાબર મેળવી ઇડાંને ભાંજ તેને

ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે મેળવી બધો સામાન ભેળીને પછી અપતી અપતી તાડી નાખીને પોચો આટો બાધવો. પછી એક મોટાં કલકલ ભરેલાં તપેલાંમાં એ આટો મુકી ઉપર ઢાકણ ઢાકીને એક મોટા ખાલી ચુકાની ઉપર મેલીને હેઠે ચુલામાં એક ચમચ ભરીને ઇંચારને પાંચરીને મુકવા અને એમ ચોવીસ કલાક અને એમાં એમાં બાર કલાક રાખ્યા પછી આટાનાં ગમે તેટલાં જદાં અને મોટાં વરધવડાં વણવાં અને મોટા ઉંડા પેણામાં કુખડું ધી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને ધી કકડેલું છે કે નહીં તે જાણવા માટે પારસી મીઠાઈવાળાઓ એ બાધેલા આટામાંથી જગા આટો લઈ તેને પેણામાં નાખે છે, જેને તેઓ નીશાંન કહે છે, તે નીશાંન મુકતાં વાર વુર્જ ઉપર તરી આવે ત્યારે ધી બગબર કકડેલું જાણીને તેમાં વરધવડાં મુકીને ધીમી આંચે મનહનાં લાલ તળવાં.

બનસી (હાંસીયા) ઘઉંમાં ચીકાસ વધારે હોય છે માટે તેને મદો તથા રવો ઉપર મુજબ તથા ખીજો બધો સામાન પછી તેટલોજ લેવો પણ એના આટામાં પોણા બે શેર ધી મેળવવું અને આંડ પણ ઉપર કરતાં એક પાંચ વધારે લેવી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો ઉપર મુજબ પણ બેઉ સરખો લાગે લેવો અને એમાં પણ ખીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા પ્રમાણે લેવો પણ એ આટા રવામાં ધી બે શેર મેળવવું અને આંડ પોણા ચાર શેર લેવી.

વાઈન ઇડાંનો.

શેરી વાઈનગ્લાસ ૩, આંડ ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુંઠનો બારીક પાઉદર જેવો ભુકો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું જયફળ ચમચી ૨, તાજું ઇંડું ૧.

ઇડાંને ભાંછી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં આંડને ખુબ મેળવી માટે સુંઠ તથા વાઈન બેળા એક પાથેર સોળું કકડવું પાણી એમાં જરા જરા કરી બધું રેડતાં જઇને મેળવવું. પછી ઇંડું પડેને પીતી વેળા જયફળ ભભરાવવું.

વાઈન કેક.

બારીક છુંદલી ખાંડ રતલ ૧૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧. પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૨૦, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળા ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક સોજ કલઈવાળા તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ નાખી તેને બાકડાંના સોરાથી ઘુંટીને માહે રવો તથા ખાંડ નાખી લગભગ પોણા કલાક સુધી ઘુંટવું. તેટલાં સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવીને તે પણ મેળવીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો નાખતાં જઈને એમજ ખુબ મેળવવો. પછી ઘણીજ સોજી ગોલાખ નાના ૩ ચમચા ભરી છેદે જિણી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં કકરી લાલ ખીસ્કીટ ભુંજવી. નાના પત્રાં અથવા થાળીમાં એમજ મેળવણી મુકીને તંદુરમાં પણ ભુંજશે, તેમજ સપાટ તળીયાંના ત્રાંખાના કલઈ ભરેલા ખુનચાને માખણ લગાડી તેમાં ઉપર મુજબ મેળવણી મુકીને ઉપર ખીન્ને ખુનચો ઉલટ્યે ઢાંકીને પછી હેઠે તેમજ ખુનચાની ઉપર ગામડી કોલસાના નાંધગાર મુકીને સંભાળથી એ ખીસ્કીટ ભુંજ શકાશે. એ ખીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે. મેળવણીમાં ગોલાખ નાખવો હોય તો તેને ભાગનું એક ઇંડું એાછું લેવું.

વાઈન ખીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, કઠણ માખણ તથા સોજ સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, કારખોનેટ ઓલ ઓમેનીયા અથવા સોદાખાઈકાખ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ; ઓંડી અથવા સફેદ વાઈન ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને ડાળે નહીં તેમ સેકી સુકો કરી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણને સારીકાની મેળવીને પછી ખાંડ તથા સોદા અથવા ઓમેન્યા જિણી દારૂ નાખીને વણી શકાય તેવું બાધી એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું જાડું વણી વાઈનગલાસની બારીક કીનારી અથવા ગોળ ખીસ્કીટ કટરથી ખીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં જરા છુટી છુટી ખીસ્કીટ

મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ ઘણી સારી થાય છે.

વાઇન ખીસ્કીટ ૨ જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સફેદ મેદા ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦, સોજી કરંટ દરાખ નવટાંક, ખોખરી કાવેલી કરવેસીદ તોળો ૧, દરીની દુધની કઠણ કીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, તાજું ઇડું ૧.

દરાખને સાફ કરી ઘોષ તુછી કોરડી કરવી. આટાને ચાળી ડાબે નહી તેમ સેકીને એક કલહ ભરેલા ખુનચામા નાખી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધા સામાન ભેળા ખપતી ખપતી કીમ નાખીને પછી ઘટે તો ખીજું જરા દુધ લઇને વણાય તેવો આટો બાંધી ઉપર પહેલી વાઇન ખીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ વણીને તેમજ કાપવી. અથવા નાના ગોળા કરી હથેલીપર સફાઇદાર ગોળ ખીસ્કીટ થાપીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ ખીસ્કીટ વેલાતીના જેવી ઘણી સરસ થાય છે.

વાઇન મરચાંનો.

અડધી ગેલન સફેદ વાઇનમાં સોજાં સુકાં મરચાં અડધો શરને સાફ કરીને નાખી સાત દીવસ રાખ્યા પછી વાઇન ગાળીને ખાટલીઓમાં ભરવો.

વાટકા દોસા. (કોલંબોની મીઠાઇ.)

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧૧, સોજાં મોટાં ભુજેલાં કકરાં કાજુ શેર ૧, પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા કઠણ માખણ તોળેલું દરેક શેર ૦૧, એળચીના દાણા તથા જયફળ દરેક તોળો ૧, તાજાં ઇડાં ૧૬, લગાડવા માટે ખીજું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જયફળને બારીક છુંદવું. સાફ ઠીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે મુકી ગરમ થાયને તેપર રવો નાખી સફેદ કોરાં કાગળના કઢકાનો કુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી રવો શીકા બદામી રંગનો થાયને કાઢી લેવો. કાજુ પોચાં થયેલાં હોય તો ચાળામાં પાંચરીને તડકે મુકી બરાબર છાલ નીકળે તેટલાં કકરાં થાયને બધાં છલકાં

કાઢી નાખ્યાં અથવા ડાળે નહીં તેમ ઠીકરાં ઉપર સેકીને છલટાં કાઢીને પછી ખલમાં હલકે હાથે ખારીક છુંદવાં. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી સફેદીમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી કકણુ કફ ચઢાવવો અને દાળને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ ભેળી લાકડાંના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચાથી છુંટી માહે માખણુ મેળવીને પછી રવો નાખી ખુબ તરહે છુંટીને કાજી તથા એળચી ભયફળ ભેળી છેલ્લે કફ ચઢાવેલી સફેદીને હલકે હાથે અંદર ચમચાથી બરાબર મેળવવી. પછી એ મેળવણી આસરે બે ઇંચ જેટલી જાદી ભરાય તેટલા છુંજવાનાં પત્રાં અથવા કલઈ ભરેલી થાળીને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી સરખી નાખીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં મજાહનું લાલ બુંજવું અને ઠંડું થાયને જરા મોટા ડાયમંદ આકરના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાયાથી ઉપાડવા. એ મીઠાહનું નામ વાટકા દોસી છે અને એનો ટેસ્ટ મજાહનો ઇડાંપાકના જેવો લાગે છે. જમ્મે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે વેનીલા ભેળવું.

વાસી કેક તથા પાંઉ તાળું કરવાની રીત.

વાસી કેકને લાકડાંના ચપટ ઢાંકણાંના દાખડામાં મુકી દાખડો ડાળે નહીં તેટલે છેટે ચુલા આગલ દાખડો મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવો, તેથી બધે સરખો તાપ લાગશે, પછી એક કલાકે કાઢવું. મોટું કેક હોય તો તેની સ્લાઇસ અથવા કટકા કાપીને માહે મુકવા. વાસી પાંઉને ઠંડી ભટ્ટીમાં એક કલાક મુક્યાથી પાછું મજાહનું તદ્દન તાજા જેવું થાય છે.

વીકટોરીયા સંડવીચીસ.

મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, લીયુનું એસેન્સ ચમચી ૧, એપ્રીકોટ જામ તથા લગાડવાનું માખણુ બપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાળે નહીં તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ઇડાંને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી એસેન્સ નાખીને બધું બરાબર એકરસ કરવું. પછી બે એક સરખી ઉંડી રકાખીએને

માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંભને રકાખીઓમાંથી કાઢી તેમાંનાં એકની ઉપર જામનું જાડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પેલું બીજું ઉલટું ઢાંકવું. નાનાં કરવાં હોય તો ઉંડી જરા નાની ચાર રકાખીઓમાં મેળવણી ભરી એજ રીતે ભુંભને કાઢી જામ લગાડીને બધે વળગાવવાં.

વીંટર સુપ.

કુમળા ગ્રીનપીજના દાણા તથા સોણું નરનું કુમળું ગદનું ગોસ્ત દરેક રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, કુમળાં ગાજર; સલગમ તથા કબોચ દરેક તોળા ૩, સેલરી મુડી ૧, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીસના દાણાને ઘોઘને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનરી રાખ્યા પછી ખીજ બધા સામાનને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા નેવું કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘોઘને પછી નાના કટકા કાપવા. ત્યાર બાદ એક સોજ કલ્લવાળા તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને ગોસ્ત તદન ચરે અને સુપ તૈયાર થાયને ઉતારવું. મીઠાસે પસંદ હોય નહીં તો ખાંડ નાખવી નહીં.

વીન્ડાલુ.

નરનાં કુમળાં નકી ગોસ્તના નાના કટકા રતલ ૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળા ૨૧, લસણ તોળો ૧૧, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તોળો ૦૧, તજ તોળો ૦૧, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા તથા એજચી દરેક ૧૦, મોટાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ લાલ મુકાં મરચાં તથા લવંગ દરેક ૫, જલદ તથા હલકો સરકો અપ મુજબ.

ગોસ્તના કટકાને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોવું. આડુને છોલી ઘણુંજ બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણું બારીક ભુકો કાપવો. પછી ખીજ બધા સામાનને જરા જલદ સરકમાં ઘણુંજ બારીક પીસીને તેમાં આડુ લસણ ભેળાને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને કોડીનાં કપમાં જુદા રાખીને બે ભાગમાં ગોસ્તને અરમોદી એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તે બરાબર

કુપે તેટલો તેમાં જલદ સરકો રેડી છ કલાક રાખ્યા પછી માટીનાં વપરાતાં સોજાં જીનાં વાસણમાં અથવા સેજ પછે ખોપડી નીકળેલી હોય નહીં તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં બધું ધી કકડાવી પેલો કપમાં જીદો કાઢી રાખેલો મસાલો માહેતળીને પછી આથી રાખેલું ગોસ્ત તેમાંના બધા સરકા સાથેજ માહે મેળવીને કોડીની રકાખી ઢાંકી ધગધગતે ધંગારે મુકી ડાળે નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને તદન કલ્પ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તદન નરમ થઈ સરકો સુકાઈને ધી છુટું પડેને ઉતારવું. માટીનું વાસણ ખડબચડું લેવું નહીં, કારણ કેની કગરસ પકવાંનમાં ભેળાશે. ઉપર લખ્યા મુજબનાં વાસણ નહીંજ હોય તો ત્રાંખાનું જરાખી વપગયલું હોય નહીં તેવું તદનજ કલ્પ ભરેલું વાસણ હશે તો તે ચાલશે. આમે વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક કુમળી માટી મરઘી અથવા બટકને સમારી કટકા કાપી પહેલે એક વખત પાણીથી સોજી પોષ્ટને કપડાંમાં નાખી ગુછીને તદન કોરડું કરીને પછી ઉપર મુજબ સરકાથી પોષ્ટને પછી ઉપર ગોસ્ત પકાવવા લખ્યું છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન લખેને ઉપલીજ રીતે પણ એ કલાક વધારે આથી રાખીને પછી પકાવવું. પણ એક ફરિયે બટકના સમારેલા કટકા આસરે ત્રણ રતલ થાય છે અને સાધારણ કદની એક મરઘીના કટકાનું વજન એ રતલને આસરે થાય છે. અને ગોસ્ત તો એછાં વજનનું હોય છે માટે એનાં પ્રમાણમાં ધી તથા બીજો સામાન શુમારથી વધારે લખેને પકાવવું જોઈએ. પણ સરકો કુપે તે કરતાં થોડો વધારે રેડવો. ઉપલા સામાનનું વીન્ડાલુ વધારે તીખું થાય છે માટે મરજી પડે તો મરચાં તથા આડુ એછું લેવું. ઠંડીની રૂપમાં બરાબર તજવીજથી રાખે તો એ વીન્ડાલુ એ ત્રણ દિવસ સુધી રહી શકે છે.

વીન્ડાલુ ર જી.

સોજી કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૦૧, કાંદા તથા ધી દરેક રતલ ૦૧, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧, આખાં કાળાં મરી તથા જીરું દરેક તોળો ૦૧, તજ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, લસણની છુટી મોટી કળી તથા ગોવાનાં હોય તો તે નહીં તો બીજાં સાધારણ મોટાં સુકા મરચાં દરેક ૬, લવંગ ૫, શેરી અથવા ઝંડી

નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોળે જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી નાના કટકા કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી આફ લસણને છોલી બધા સામાન સાથે ધાતુ બારીક પીસ્તું અને કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ધી, કાંદા, નીમક તથા સરકો મેળવીને પછી માહે ગોસ્તના કટકા ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી કોલમાને ધંગારે મેલી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને જરૂર પડે તો અંદર તે રેડતાં જવું. અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ધીપર આવેને છેલ્લે ખાંડ તથા દારૂ ભેળા પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારવું. તીખું પસંદ હોય નહીં તો મરચાં તથા મરી અડધાંજ લેવાં, તેમજ મીઠાસનો શોખ નહીં હોય તો ખાંડ એક ચમચી લેવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળા ફરબે મરધીના કટકાનું વીન્ડાલુ ઉપર મુજબજ બનાવવું.

વીન્ડાલુ ૩ ભું.

તદન કુમળું નરનું સોળું નકી ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી રતલ ૦૧, ચુંટેલી ખસખસ તોળો ૧, લસણની છુટ્ટી માટી કળી તથા જીરું દરેક તોળો ૦૧૧, નીમક તોળો ૦૧, સોજાં ગોવાના સુકાં મરચાં તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, હળદના ગાંડીયા તોળો ૦૧, ફાંણી દારૂ નાના ચમચા ૨, સોળે સરકો અપ મુજબ.

ગોસ્તના અડેક ધંચ જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત સોળું ધોવું હળદના ગાંડીયાને જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખત બીનવી રાખવા. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને નુછવાં. લસણને છોલીને જાડું પીસ્તું અને જીરું, મરચાં તથા ખસખસને જરા સરકામાં ધણુંજ બારીક પીસીને કાઢી લઇને પછી પાતાની ઉપર વળગેલું હોય તેને જરા સરકાથી ધોઇને એક રકાખીમાં કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી ધણે બારીક ભુકો કાપી તદનજ કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં લાલ તળાને માહે પીસેલા મસાલા તથા લસણ નાખી તેને તળાને પછી ગોસ્ત તથા નીમક મેળવવું અને ગોસ્ત તતરેને દોઢ શેર ઠંડું પાણી તથા પેલું રકાખીમાં કાઢેલું મસાલાનું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને

નરમ થાય અને પાણી બળાને ધીપર આવેને અંદર ફરેને ફણી દાર બેળાને જરાવારમાં ઉતારવું.

વીન્ડાલુ ચોપ.

આચ્છે વીવીધ વાંનીમાં પટેટાના હાડીઆપ છાપેલા છે તેમ લખ્યા મુજબ પાસ્લોનું અકેક હાડકું ભાંજી નાખીને તેમજ છ આપ તૈયાર કરવા અને તેનું માસ છુટું પડે નહી તેમ તેની બેઉ બોરડુ પર છરાથી છાં છુટા કાપ પાડવા. પછી એક તોળો આડુ તથા લસણની છુમ્રી ચાર કળાને છેલી છુંદીને તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક બેળી આપની બધી બોરડુ પર સરખું ચોપડીને કોડીનાં બેજમાં હાડીથી ત્રણ કલાક આથી રાખવા. ત્યાર બાદ તેજ વાલ ૮, એળચી ૮ ના દાણા, લવંગ તથા મરીના દાણા દરેક ૪, સાધારણ અથવા ગોવાનાં મુકાં મરચાં ૩, ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ લેવું અને એ બધાંને ઘણા જલદ સરકા સાથે સેજ નરમ જેવું પણ ઘણુંજ ખારીક પીસી આપની ઉપર બધું ચોપડીને પછી પાંઉનું કમ્પસ એટલે કીમ બેઉ પડે દાખીને પુગ્ગું લગાડી બેથી ત્રણ ઇંડાં ભાંજી તેમાં બે ત્રણ ચમચી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરવાં અને પેણામાં પુગ્ગું ધી કકડાવી અકેક આપને દાહવેલાં ઇંડાંમાં મુકી તવાથાવડે ફેરવી ખીજાં પડને બરાબર છડું લાગેને તવાથાથીજ આપને ઉંચકી પેણામાં મુકને મજાહનાં કમ્પા શીકા લાલ તળવા. આપ નહી હોય તો નરનાં મજાહનાં નેસ વગરનાં નહી ગોસ્તના બે ઇંચ જલદ અને એટલાજ ભાંખા તથા પોહોળા છ કટકા લેવા અને તેને સાફ કરી તેની બધી બોરડુ પર ઉંઠા કાપ મુકવા અને ઉપર મુજબ એને આડુ, લસણ તથા નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી એજ રીતે મસાલો તથા કીમ લગાડી ઇંડાંમાં બોળીને તળવા. આપ જલદી બનાવવા હોય તો છાલેલું કાચું ના તોળો પપાંઉને આડુ લસણ સાથે પીસીને તેમાં નીમક બેળાને પછી તેમાં અથવા કાચાં પપાંઉનું દુધ આઠ દસ ટીપાંને આડુ લસણ પીસ્યા પછી તેમાં મેળવીને એક કલાક એમાં આથી રાખ્યાથી નરમ થઈ જશે. તે પછી ઉપર મુજબ બધું લગાડીને તળવા.

વીહીપ્ત ક્રીમ.

દેરીની દુધની તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, દલેલી અથવા ઘણીજ આરીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ શેર ૦૧, શેરી અથવા કોષ્ટ પાણુ જોતનો મીઠો વાઈન લીકરજ્વાસ ૧, તાજાં ૧ ઇંડાંની સફેદી, વેનીલા તથા ગોલાખનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સેજથી ચોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદ્દનજ આખાં ઍનેમલનાં અથવા કોડીનાં પતળાં બોલમાં બધો સામાન નાખી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કઠ્ઠ અઢવી નાહે તે ભળીને આઐ વીવીધ વાંનીમાં. આધસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલા હીસાબ જેટલું આધસ તથા નીમક લઈ તેને ઐક મોટાં છાલકાં તપેલાંમાં ભરીને તેની વચમાં ઐ ક્રીમવાળું બોલ મુકીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું અને ક્રીમ કઠણ થાય ત્યાંસુધી તેને ધુંટવું. ઐમ ધુંટયાથી અંદર પાણી છુટે તેને કાઢી નાખીને ધુંટવું. પણ કઠણ થયા પછી વધારે ધુંટનાં પાછી ઉતરી જશે. ક્રીમ બરાબર કઠણ રાખવા માટે ગમે તો સોજા યુંદરને ઘણેજ આરીક છુંદીને આગમઅથી તૈયાર રાખી તે સપાટ ભરેલી ઐક ચમચી લઈ તેને જરા • ગોલાખમાં બરાબર પીગળાવીને ક્રીમમાં ભેળવો. ક્રીમ તૈયાર થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું ઍસેન્સ ભળીને પછી વધારે કઠણ થયા માટે આધસમાં મુકવું. પછી આઐજ ચોપડીમાં ચોપન જલીમાં ઐ ક્રીમ ભરવા છાપેલું છે તેમાં ભરી પણ તેમાં તો ઉપર ઘણો ઉંચો ઢગળો ઉપર મુકવાનો છે માટે ખાવાની જરા વખત અગાઉ આધસમાં કઠણ કરીને ભરી. ઉપર મુજબ ક્રીમને કઠણ કીધા પછી ખીલોરની છાલકી રકાખીમાં બને તેટલો ઉંચો સફાઈદાર ઢગળો મુકીને પછી તેની ઉપર સરખે અંતરે રાજુબેરી, સ્ત્રોબેરી અથવા કોષ્ટ પાણુ જોતનાં રૂળની તેજદાર લાલ રંગની જલીના પાવલી જેટલા મોટા ઐક સરખા ગોળ પાણુ જોત કટકા વળગાવ્યાથી જેવામાં ઘણી સમસ લાગે છે ગમે તો બે ઇંચ જાડું અને છ ઇંચના વ્યાસનું ઐક સ્પંજકેક બનાવી ખીલોરની ઉંડી દીશમાં મુકીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ તેની ઉપર ક્રીમ મુકીને તે પર જલીના કટકા વળગાવવા અથવા તળા જેવું પોકળ સ્પંજકેક બનાવીને તેના ગાળામાં ઐ ક્રીમ સફેદજ ભરી અથવા ગમે તો

આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આધસક્રીમનો છે તે જરા નાખી રંગીન કરીને ભરવી આએ રીતે ઠંડીનાં મુલુકમાં ક્રીમ સગ્મ થઈ શકશે પણ ગરમ દેશમાં થતી નથી.

વીહીપ્સ.

કેક રેતફા, મકરૂન બદામનાં તથા સ્પંજકેક એ ત્રણડે સરખે વજને લઈ તેનો ખારીક ભુકો કરીને સાથે ભેળવો અને નાનાં કસ્ટડબ્લાસ એ ભુકાથી અડધાં ભરીને પછી બે ભાગ રેડી તથા એક ભાગ બ્રૂડી મેળવીને ગ્લાસમાં ભરેલાંની ઉપર જરા જરા રેડીને એ ભુકાને ભીજવવો, તે પછી તેની ઉપર થોડી રાજબરી જામ મુકી આએ ચોપડીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાં છે તેમાંથી કોઈ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર બનાવી તેને આધસમાં મુકી ઠંડું કરીને પછી જામની ઉપર તે રેડી વીહીપ્સ ક્રીમ અને તે છેલ્લે મથાળાં ઉપર થોડી તે મુકવી અને નહીં બની શકે તો પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ખાઈલી સફેદી છાપેલી છે તે મુકવી.

વેંગણાંનાં વેફર.

ખીયાં વગરનાં મોટાં લાંબાં પતળાં એક વેંગણાંને છોલીને તેનાં જાદાં વેફર કાપી ઠંડા પાણીમાં નાખવાં. પછી કઢાઈમાં પુરતું ધી કકડાવીને એ વેફર તેમાં મુકવાં. પણ એ કાંઈ પટેટાનીકાની કકડાં થતાં નથી માટે એને વારંવાર ફેરવવાં નહીં પણ હેડેનું પડ તળાયને ભાગે નહીં તેમ સભાળથી ફેરવી ખીજી પડ તળાયને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં આગમચથી પીગળાવી રાખીને ઉપરથી તે છાંટીને જરા વારે ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

વેજટેબલ સુપ.

નર બકરાનાં સીતાનો ફરમે ભાગ રતલ ૧, ગ્રીનપીસના દાણા, ઘણીજ ખારીક સેવ જેવી કાપેલી ક્રેમપીન્સ; છોલેલાં ગાજરની ખારીક કાપેલી સળી તથા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક સેર ૦૧, સોજી કઠણ માખણ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઈકાળ ચમચી ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘોષને ધણા બદા ખીમા જેવું છુંદવું અને બધી તરકારીને ઘોષ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાન નાખી બે શર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું. પછી બધી તરકારી ચરીને તદ્દન નરમ થાય અને અડધું પાણી બળેને ઉતારીને સોજી કલઈવાળી આળણીમાં નાખીને બધા સુપ છાંડવો.

વૅજટેબલ સુપ ૨ જો.

સોજ પટેટા; કાંદા; શકરકંદ; રતાણુકંદ; ગાજર તથા ગ્રીનપીજનાં કુમળા દાણા દરેક શર ૧, નીમક તોળો ૦.૫, બારીક કાપેલી સેલરી; પાર્સ્લી તથા કુદનો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીસના દારા એમજ રાખવા પણ બધી તરકારીને છાલીને બારીક બુકા જેવી કાપીને ઘોવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શર પાણી સાથે બધા સામાન નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધી તરકારી તદ્દનજ ચરીને મલી ભાવને ઉતારીને તરકારી સાથેજ એ સુપ પીવો ગમે તો બધી તરકારી સાથે થોડા ટામેટાના કટકા પણ નાખવા.

વૅજટેબલ સુપ તાડીમાં.

એક રતલ સોજાં કુમળાં નરનાં ફરબે ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘોષને જરા મોટા જેવા કટકા કાપવા અને ઉપર વૅજટેબલ સુપ ૨ જો છે તેમાં લખેલા ખીજો બધા સામાન લઈ તેજ પ્રમાણે કાપીને ઘોવું. પછી એ સઘણાંને સોજી વપગયલી મણીની તપેલીમાં અથવા ઘડીયાંમાં ભરીને તેમાં સોજી બેળ વગરની તાડી એથી હઠી બાટલી નામી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત તદ્દન નરમ થાયને તરકારીની સાથેજ સુપ પીવો.

વૅનીલા કોમ આઈસ.

મીલકમેડ કનડનસડ મીલક ટેબલસ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૫, વૅનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, Brown & Polson's ફોર્નફ્રૂલોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પાશેરાનાં માપથી ભરેલું એટલે ઝાંક પાઈટ ઠંડાં પાણીને મીલકમાં બરાબર મેળવીને કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા મીલક ભળીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકીના બધાં મીલકમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકવું અને તેમાં કકરો પડે ત્યારે પેલો મીલકમાં મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ફરી ભય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને ચુલાપરની તપેલીમાં બરાબર ભળી પાંચેક મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું પછી ઠંડું થાયને વેનીલા એસેન્સ ભળા આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં સ્કૉર્બરી ક્રીમ આધસ છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે આપ્પે મેળવણીને જમાવવી.

વેફર પીસ્કીટ.

મીલનો પેઉલાં ન બરનો ઘઉંનો આટો દાળે નહી તેમ સેફીને સુકો કીરેલો રતલ ૧, સોણું કઠણ માખણ તોળા રા, ઘડાં ૧ ની સફેદી, દેરીની દુધની ક્રીમ અથવા દુધ ખપ મુજબ.

એક કલઈ ભરેલા ખુનચામાં આટાને ચાળી તેમાં માખણ મેળવી સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવીને તે ભળીયા પછી આટો જરા પોચો જેવો થાય તેટલી ક્રીમ અથવા દુધ નાખી ખુબ તરેહ ઘુંટીને આટો બાંધી વીસ મીનીટ ચુક્ત આગલ ઢાંકી રાખવો. પછી એ આટાની બધી એક સરખી સફાઈદાર ગોળ સોપારીના જેટલી બધી ગોળીઓ કરી પાટીયાંની ઉપર ઘણેજ સેજ સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી વેફર જેવી અને સરખી ગોળ પીસ્કીટ વણીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ત્રણ મીનીટ છુંજવી.

વૉટર આધસ અનેનાસનું.

એક સોળાં મોટાં પાકાં અનેનાસની છાલ છોલીને તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને કટકા કરી મારબલની ખલમાં છુંદી પોચું કરીને પછી તદ્દન કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી રસને ગાળી લઈને તેને ભરવો અને તે જેટલા પાથેર થાય તેટલોજ આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં શીરો વૉટર આધસનો છાપેલો છે તેટલો એ શીરો બનાવીને તે સેવો અને એ બેકને ભળીને તેમાં લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ત્રણ ચમચા તથા કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોણું પાણી એક પાથેર રેડીને પાછું ગાળવું અને આધસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા માડવું અને અડધું

બંધાયને અનેનાસના મુરખાના ઝીણા કટકા પાંચ તોળા ભેળીને પછી કઠણુ જમાવવું.

વોટર આઈસ અનેનાસનું ૨ જી.

મજાદનાં મોટાં પાકાં બે અનેનાસને છોલી બધી આંખ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ખમણીથી ખમણવું. પછી સવા રતલ સોજ ખાંડમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળા પાંચેક મીનીટ બળતાં ઉપર ચુલે મેલીને ઉતારી જાંજરાં કપડાથી ગાળીને તેમાં રસ સુધાંજ બધું ખમણેલું અનેનાસ નાખી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી બધું બરાબર મેળવી ઠંડું થાય ત્યાંસુધી કોડીનાં વાસણમાં રાખવું. ત્યાર બાદ મરજી પડે તો તેમાં થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળી આંખે ચોપડીમાં આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઈસ એપ્રીકોટ.

શીરો વોટર આઈસનો આંખે ચોપડીમાં છે'તે એક પાથેર લઈ તેમાં એપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા, લીંબુનો ગાળેલો રસ દોઢ ચમચી તથા શીટર ક્રીમલુ ઠંડું પાણી અડધો શેર નાખી બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી આંખે ત્રીવીધ વાંનીમાં આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઈસ કરંટ.

એક પાઈન્ટ કકડનાં પાણીને ગાળીને તેમાં એક રતલ છુંદેલી ખાંડ તથા સોજ મોટી તાજી લાલ દરાખનો એક પાઈન્ટ રસ નાખવો. પછી ઠંડું થાયને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઈસ કેરાનું.

સોજ રસદાર પાકી કેરીનો રસ કાઢીને તે ભરેલા એક શેર લઈ તેમાં વોટર આઈસનો શીરો એટલાજ ભેળીને કકડાવીને ગાળેલું અડધો શેર સોજું પાણી રેડીને બધું પાછું કપડાંથી ગાળીને

આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઈસ ખરખુજનું.

સોજાં પાકાં ખરખુજને છેલીને સાફ ખજમાં બારીક છુટીને સોજાં મજાબુત આડીના કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને રસ કાઢી તે અડધો શેર લઈ સોજા દોઢ શેર ખાંડને એક શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં ખરખુજને રસ તથા એક નાનો ચમચો લીજુનો રસ મેળવી કપડાંથી ગાળીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઈસ ચરી.

ચરી વૉટર પાઈન્ટ ૧, શીરો વૉટર આઈસનો પાશર ૧, નોંધથો લીકરબાસ ૧, લીજુનો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઈસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને ભેળીને પછી તે દાડમના રંગનો થાય તેટલો તેમાં રંગ આઈસક્રીમના મેળવીને પછી કપડાંથી ગાળીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઈસ દાડમનું.

દાડમનું શગ્યટ ખપ જોડું લઈ ઘટે તેટલું તેમાં ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું પાણી મેળવી મજાહનું પીવાય તેવા ટેસ્ટનું કરવું. પછી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઈસ પરતાનું.

ભાજેલાં સોજાં મોટાં નવાં અડધો શેર પરતાંને છેલી તદ્દન સાફ પાતા ઉપર ઘણાંજ બારીક મેશ જેવાં પીસી તેમાં કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું પાણી એક પાશર ભેળીને પછી એ સમજાંનું વજન કરી તે જેટલું થાય તેટલો શીરો વૉટર આઈસનો લઈને બધું સાથે ભેળી રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી

ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા ઍસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાખતું ઍસેન્સ મેળવણીમાં ભેળવું. પછી આઇસક્રીમની માફક સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઇસ પીચ.

ત્રીનનાં દાખડામાં શીરા સાથનાં પીચ આવે છે તેવું એક ત્રીન લેવું અને શીરામાંથી પીચને કાઢી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ તરેહ ભચડીને રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પછી પાછું શીરામાં મેળવીને તદન કલ્ક બેરેલી તપેલીમાં રેડીને તેમાં પંદર તોળા છુંદેલી ખાંડ, બે લીંબુનો રસ તથા ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું પાણી એક પાચર રેડી તથા મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોટર આઇસ બદામનું.

ઉપર વોટર આઇસ પસ્તાનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ પસ્તાને બદલે સોજી નવી બદામની બીજ લેવી અને તેજ રીતે એનું બનાવવું.

વોટર આઇસ રાજબેરી.

વોટર આઇસ રાજબેરી પેહલું આગે ચોપડીમાં છાપેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ રાજબેરીને બદલે તાજી પાકી રાજબેરી ભરીને તેટલીજ લધ તેજ હીસાબે ખાંડ તથા પાણી નાખીને તેજ મુજબ એનું વોટર આઇસ બનાવવું.

વોટર આઇસ રાજબેરી ૨ નું.

તાજી પાકી મોટી રાજબેરીને સાફ કરી ખુબ ભચડીને બધો રસ કાઢી તે તથા પાઈટ લેવો અને તેમાં છુંદેલી ખાંડ એક રતલ તથા લીંબુનો રસ એક નાનો ચમચો નાખી બધું બરાબર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કસ્ટ જમાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબેરી ૩ જી.

ઉપર વૉટર આઇસ દાડમનું છાપેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમનાં શરબટને બદલે રાજબેરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ વેનીલા.

આમે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલો શીરો વૉટર આઇસનો છે તે ભરેલો એક શેર લેવો અને કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોજી પાણી તેમાં અડધો શેર નાખી એક લીંબુનો રસ રેડી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસન્સ ભેળવું અને રંગ આઇસક્રીમનો છાપેલો છે તે જરા મેળવી મેળવણી લાલ કરીને કપડાંથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ શેંડલુરનું.

વૉટર આઇસ દાડમનું છાપેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમનાં શરબટને શેંડલુરનાં શરબટનું બનાવવું.

વૉટર આઇસ જ્વૉબેરી.

કુલ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી ભરેલી તાજી પાકી મોટી જ્વૉબેરી એક શેર લેવી અને તેને ભીનાં કપડાંથી ગુછી સાફ કરીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી માહે એક રતલ છુદેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા નાખી બરાબર ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ભચડીને પછી તેમાં કકડાવી ઠંડું થાયને ગાળેલું સોજી પાણી એક શેર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ત્રૉબેરી ૨ જી.

ઉપર સ્ત્રૉબેરીનું વૉટર આઇસ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાથેરાનાં માપથી ભરેલી સોજી મોટી પાકી બે શેર સ્ત્રૉબેરી લેવી અને તેમાં લખ્યા મુજબ સોજી કરી બે શેર ખાંડ સાથે કોડીનાં વાસણમાં ખુબ તરેહ ભચડીને એક કલાક રાખવી. તે પછી જાંજીરા મજબુત કપડામાં નાખી નીચવીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને

પાથેરાથી ભરી તે જોડલો થાય તેટલુજ તેમાં કકડાવી હુંડું કરીને ગાળેલું સોજું પાણી ભેળાને આધસકીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવું અને લગભગ બંધાવા આવે ત્યારે તાજાં એ છડાંની સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવી અંદર તે બરાબર મેળવીને કઠણ જમાવવું.

વોટર આધસ સ્ટ્રોબેરી ૩ જી.

વોટર આધસ દાડમનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દાડમનાં શરબટને બદલે સ્ટ્રોબેરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વોટર આધસ સપરચનનું.

સોજાં મોટાં પાકાં છ સપરચન લેવાં અને તેને છોલી કટકા કાપી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાકીને ઇંગારે મુકી તદન નરમ થાયને ઉતારી સારીકાની ભચડીને ખાડીનાં જાંજરાં મજાબુત કપડાંમાંથી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને પાથેરાનાં માપથી ભરી તે જોડલો થાય તેટલોજ આગે ચોપડીમાં શીરો વોટર આધસનો છે તે લેવો અને તેને રસમાં ભેળા એ મેળવણી એક શેરમાં લીંબુનો રસ નાના એક ચમચાને હીસાએ નાખીને બધું પાછું ધોતાં કપડાંમાંથી ગાળાને આધસકીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વોલનટ કીમ આધસ.

સેજખી જોરી નહી પણ તદનજ નવી સોજી અખરોટને ભાંજી કોટળાંમાંથી કાઢીને તેને સોજી ખલમાં ઉલકે હાથે ઘણીજ ખારીક છુદીને તે સાડા સાત તોળા લેવી. પછી મીલકમડ કનડેનસડ મીલકનું કીમ આધસ માટેનું કસ્ટર્ડ આગે વીવીધ વાનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર્ડ બનાવવું. પછી તે હુંડું થાયને તેમાં પહેલે એ ચમચી ભરી વેનીલા એસેન્સ ભેળાને ટેસ્ટ કરી જો તે આછું લાગે તો ખીજું જરા ભેળાને આગે ચોપડીમાં આધસકીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને મેળવણી જરા બંધાવા માડે ત્યારે તેમાં છુંદેલી અખરોટને સારીકાની મેળવીને પછી કઠણ જમાવવું.

શકતીનો પસ્તાંપાક.

સોજાં મોટાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ખરી ચીનાઢ શાકર દરેક શેર ૦૧ ને પીનળની ખલમાં જુડું જુડું ઘણું ખારીક છુંદી બેઢને બેળવું. પછી તદન ભેળ વગરનાં ઘણાં સોજાં માખણનાં એક પાશેર ધીને કલઢ ભરેલી સાફ નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજાં એકવીસ લવંગ નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુઢવું અને ધી બરાબર કકડીને માલેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉતારીને બધાં લવંગ કાઢી નાખી અંદર પેલાં ભેળેલાં પસ્તાં તથા શાકરને બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે મુકી ચમચાથી જરાવાર ફેરવીને પછી ઉતારી કુકું થાયને પોલેળાં મોઢાંની કાચના જુચની નાની બરણીમાં ભરી દરરોજ સહવારનાં નરને ઢોથે આંખે પાક સાત દીવસમાં બધો ખાવો, એ ખાધાથી મગજને શકતી આવશે.

શકતીનો પાક.

કવચાંનાં ખી; સુકાં નવા ગોખર; ઘોળા મુસળી; સુકા આમલા તથા ગલોતું સત્ત્વ એ પાંચે વસાણાં સરખે વજને લઢ તેને ઘણુંજ ખારીક છુંદી બંધું સાથે ભેળીને તેનાં બેવડાં વજન જોટલી છુ દેલી ખરી શાકરને તેમાં મેળવવી અને એ સવળું એક શેરને આસર થાય તો તેમાં સોજાં માખણનું ધી એક પાશેર ભેળા કલઢ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકીને ધુંટયા કરવું અને મળહનું પાક જોવું થાયને ઉતારી ડંડીની રૂપમાં દરરોજ સહવારનાં એમાંથી થોડા થોડા ખાવો આંખે પાક ૨૯ મી ડીસેમ્બર ૧૯૧૦ નાં જામે જમશેદમાં છપાયો હતો અને તેમાં છેલ્લે વધારેલું હતું કે “એ પાક દરરોજ ખાનારને કાંઈ પણ જાતની બાધીનો ભય રહેતો નથી અને ઘરડાં માણસોને એ પાક ખાધાથી લાકડીની માફક ટેકો મળે છે.”

શકતીનો પાક ૨ જો.

ચીનાઈ ખરી શાકર અથવા સોજા પેહલાં નંબરની મોરીશ્વસ ખાંડ શેર ૧૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦૧, નવી ચારોળી; ખસખસ; સુઠ; કાકડીનું મગજ; કોહોળાનું મગજ; ખરખજનું મગજ તથા દોધીનું મગજ એ દરેક ચીજ

શર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળા મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧, જયફળ ૧, લગાડવાનું ધી અથવા માખણ ૫૫ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ મેવાને છોલી ઘોઈ નુછીને તદ્દનજ કારકું કરી એ ત્રણડે ચીજ અને મગજ તથા અસખસને જુકું જુકું થોડું થોડું પીતળની ખલમાં બારીક છુંદવું. બાકીનાખીજ સામાનને બરાબર છુંદીને તેમાંથી સુંક, મરી તથા પીપળા મુળને તારની ચાળણીથી ચાળવું. પછી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં શાકર યા ખાંડનો બંધાઈ જાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો કરી બધા સામાનને એકઠો બિળીને શીરામાં ઝડપથી મેળવી નાખીને ઘૂર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડી આગમચથી એક સોજી કલઈવાળી થાળીને ધી યા માખણ લગાડીને તૈયાર રાખીને ચુલેથી ઉતારેલી મેળવણીને ઘૂર્ત તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી યા માખણ લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જડું થાપવું અને ઠરેને કાપ મુકી બંધાયને તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ૧૨ મી જાનેવારી ૧૮૧૧ નાં જામે જમશેદમાંથી સેજ ફેરફાર સાથે આએ પાકનો ઉતારો. કીધો છે તેમાં છાપે છે કે “દરરોજ એમાંથી થોડું થોડું મોઢાંમાં તદ્દન પાણી થઈ જાય ત્યાં સુધી ખુબ ચાવીને ખાવું કે જેથી જરૂરત થઈ શકે, અને જરૂરત થઈ શકતું હોય તેા ખાઈને પછી કુપરથી ગરમ કીધેલું દુધ એક પાથર પીવું.”

શરબટ અનેનાસનું.

સોજાં મોટાં પાકાં રસદાર અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને પછી સેજખી કીટાયત્રી નહી પણ તદ્દનજ સોજી દોધી ખમણવાની ખમણીથી ગાંઠ સુધાંજ બધું અનેનાસ ખમણીને ખાડીનાં ઘોતાં મજાજુત કપડાંને ગરમ પાણીમાં બીનવી નીચવીને તેમાં થોડું થોડું રસ સાથેજ અનેનાસ નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને પછી તેને પાછો મલમલથી ગાળીને દુધ ભરવાના પાથરાના માપથી ભરી ત્રણ પાથર એટલે પોણી બાટલી રસ લેવો અને એ શર ચીનાઈ ખરી શાકરને ખોખરી કરીને તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ શાકર,

અનેનાસનો રસ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે અમચા રેડી ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તો રૂપાંના યા લાકડાંના અમચાથી કાઢ્યા કરી આંચે વીવીધ વાંનીમાં શરબટ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે શરબટ ભરેલું ચાર પાશર એટલે બરાબર એક બાટલી થાયને ઉતારવું અને કોડીનાં વાસણમાં એ તૈયાર શરબટને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી માળી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી અષ્ટ બ્રુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવોટર ભેળીને પીવું. ડોક્ટર કોઈ વખત દર્દીને એ શરબટ આપવા ફરમાવે છે તેને તો ઉપર લખ્યા મુજબનુંજ આપવું. પણ શાખથી પીવું હોય તો બનાવ્યા પછી શરબટ ઠંડું થાયને આંચે વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઘસકીમનો છાપેલો છે તે રંગ શરબટમાં બરાબર મેળવી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું કરવું. અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી એક અમચી ભરી ફોસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ આવ રોજ પણ ટેસ્ટ માટે અંદર ભેળીને પછી બાટલીમાં ભરીને પેક કરવું. ચીનાઈ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે. એ શરબટ મળહનું લાગે છે.

શરબટ અંજીરનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં અંજીરની છાલ છોલીને તે રતલ ૧૧, ખોખરી કીધેલી ચીનાઈ ખરી શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો અમચો ૧.

તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દાઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે અંજીરને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બધાં અંજીર તદન નરમ થાય અને રસ ભરેલો હઠી પાશર જેટલો રેહને ઉતારીને સોજા ખાડીના કટકાને ગરમ પાણીમાં બીનવી નીચવીને તેમાં ઉકાળેલું બધું નાખીને રસ ગાળી લેવા. પછી શાકર અથવા ખાંડને એ રસમાં પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી તપેલીને પાછી ઘોષ સોજી કરીને તેમાં ખીજાં ઘોષને નીચવેલાં મલમલનાં સોજાં કપડાંથી એ બધું ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શરબટને માપીને ભરેલું બે પાશર એટલે એક પાઈંદ તૈયાર કરીને ઉતારીને પછી

ઉપર છારી આવે તે કાઢવી અને ઠંડું થાયને પાછંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી યા સોદાચોટર સાથે ભેળીને પીવું.

શરખટ ઇંડયન.

સોજ પહેલાં તંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સાષત્રીક ઍસીડ તોળા ૫, રેકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ચમચી ૦૧ એટલે ટીપાં ૩૦.

આર શેર સોજ કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં ગાળીને મુકવું અને ઠંડું પડેને ઍસીડ તથા સ્પીરીટ ભેળા પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું.

શરખટ ઈમ્પીરોયલ.

રાજબેરી તથા ઍરેંજનું શરખટ ખેઉ સગ્ગે ભાગે લઈ ખેઉ ભેળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાચોટર ભેળીને પીવું.

શરખટ ઉનાકું.

સોજ મોટાં ઉનાકું રતલ ૨, ખાખરી કાચેલી ચીનાઇ ખરી શાકર રતલ ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઉનાકુંમાં કાંકરી હોય છે તે બરાબર ઘોષને સોજ કરી ઉભા ખે કટકામાં હાથવડે ભાંજીને તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમ બળતે મુકવું અને ઉનાકું જરા નરમ થાયને અવાગનવાગ ઉંઘાડીને રૂપાંના યા લાકડાના ચમચાથી ભચડયાં કરી ઉનાકું તદ્દન નરમ થઇને પાણીમાં મળા જાય અને આસરે ખે પાથેર જેટલો રસ રહેને ઉતારી બીનવીને નીચવેલાં ઘોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ નીચવી લઇને પછી પાછો ખીજી વખત એવાંજ ખીજાં કપડાંથી નીચવ્યા વગર એમજ રસ ખીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી લઈ માહે શાકર તથા લીંબુનો

રસ નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઠમા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપીને ભરેલું બે પાશર એટલે એક પાઈન્ટ શરબટ રાખીને ઉતારવું. પછી ઘાતાં મલમલનાં કપડાંથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને પાઈન્ટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં ટેસ્ટ મુજબ ઠંડું પાણી ભેળાને પીવું.

શરબટ એપ્પેરયા.

એક પાઈન્ટ વેનીલા સીરપમાં એટલુંજ રાજબેરી અથવા આંબેરી સીરપ ભેળાને બાટલીમાં ભરી બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોદાવોટરમાં ટેસ્ટ પુરવું સીરપ ભેળાને પીવું.

શરબટ કરવંદાંનું.

શરબટ ફાલસાંનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીન્ને બધા સામાન તેટલોજ લેવો પણ ફાલસાંને બદલે બરાબર પાકેલાં સોજાં માટાં કરવંદાં તેટલાંજ વજનનાં લેવાં અને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શરબટ બનાવવું.

શરબટ ગુસબેરી.

આએ વીવીધ વાંતીમાં જેલી ગુસબેરી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ છલટાંમાંથી કાઢેલી ગુસબેરી રતલ રાા, છુદેલી ચીનાઈ ખરી શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સોજા સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબેરીની જેલીમાં લખેલી રીતે પણ ઉપર લખેલા હિસાબનો બધો સામાન લઈને શરબટ બનાવવા મુકવું. પણ જેલીના જેટલું ઘટ કરવું નહીં પણ શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર શરબટ ભરેલું બે પાશર એટલે એક પાઈન્ટ બનાવી ઠંડું થાયને મલમલનાં ઘાતાં કપડાંથી ગાળાને પાઈન્ટમાં ભરી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસનાં પાણીમાં અથવા આઇસ સોદાવોટરમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ ભેળાને પીવું.

શરખટ ગોલાબનું.

ખોખરી કીધેલી ઉઠી શેર ચીનાઈ ખરી શાકરને કલમ ભરેલી તપેરીમાં પાણી શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળને ઉંધાડું મુકવું અને મેલ આવે તો તે કાઢવો. પછી પાછી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને માહે ઘણાજ સોજો ગોલાબ પાણી પાઈટ બેળા નાખવો અને તે થોડો બળેને શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર એક બાટલી શરખટ કરીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાયને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું.

બીજી રીતે એ શરખટ બનાવવું હોય તો ઉઠી શેર શાકરને ઉપર મુજબ પણ એક બાટલી શીરો બનાવી ઉતારીને ઠંડો થાય ત્યારે ગાળીને તેમાં ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી નાની ચમચી ભરી ક્રૉસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ ઓવ રૉજ બેળાને ઉપર મુજબ બાટલીમાં ભરવું. રંગીન શરખટ બેવામાં સારું લાગે છે માટે ઉપલી બેઉ રીતનાં શરખટને તેવું કરવું હોય તો આમ્મિ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે ઘટે તેટલો તૈયાર કીધેલાં શરખટમાં બરાબર મેળતીને ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું બનાવવું. પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદા આઈસમાં ટેસ્ટ મુજબ શરખટ ભેળવું. ચીનાઈ શાકરને બદલે પહેલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે.

શરખટ દાડમનું.

દાડમનો ગાળેલો રસ દુધ ભરવાના ખાચરાનાં માપથી ભરેલો શેર ૦૫૫ એટલે પાઈટ ૧૫, બીજી છુંદેલી ચીનાઈ ખરી શાકર શેર ૧, લીંચુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

દાડમની ઉપરની છાલ ઘણાજ ઘેરા લાલ રંગની અને દાણા પણ તેવાજ ઘેરા લાલ રંગના ઘણા મોટા હોય છે અને દાણા કાઢીયા પછી અંદરની છાલની ઉપર પણ એવાજ ઘેરા લાલ રંગ લાગેલો રહે છે તે જાતનાં મળાહૂનાં ઘણાં મોટા ખાટા મીઠા દાણાનાં દાડમ જેને કાણુલી દાડમ કહે છે તે દાડમ આસરે છ

લેવાં અને તેના બધા દાણા કાઢી બીનવીને નીચવેલાં જરા પતળાં પણ મજબુત ધોતાં સફેદ કપડાંમાં થોડા થોડા દાણા નાખી બેઉ હથેલીવડે દાખી ભચડીને બધો રસ બરાબર કાઢીને ઉપલે હીસાએ ત્રણ પાથેર ભરીને લેવા અને તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં શાકર પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી ઝિવીજ ખીજી તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બીનવીને નીચવેલાં ખીજાં જીણાં કપડાંથી બધું ગાળાને ચુલે ધીમે બળને ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચાથી કાઢ્યા કરવો. પછી શરબટમાં શીણુ આવવા માટે ત્યારે ઉતારીને અવારનવાર ભરવું અને તૈયાર શરબટ બે પાથેર અથવા તેની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલું રાખવું, પણ બે પાથેરથી ઓછું કરવું નહીં. ચુલાપરથી ઉતારીને શરબટને કોડીનાં વાસણમાં રેડવું અને તદ્દન ઠંડું થાયને ઉપર છારી આવી હોય તો તે કાઢી નાખીને પાછંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે ઉમેડી નાના ત્રણ ચમચા ભરી શરબટને તાંબુરમાં નાખી તેમાં અમથું યા આમ્રસનું પાણી અથવા આમ્રસ સોડાવૉટર બરાબર મેળવીને પીવું. એ શરબટ મળહનું લાગે છે. ઉપર લખેલી જાતનાં કાબુલી દાડમ નહીં મળે તો મોટા લાલ ખાદા મીઠા દાણાનાં જીણાં કરીયાનાં દાડમ લેવાં.

શરબટ નેક્ટર.

વેનીલા સીરપ ત્રણ પાછંટમાં અનેનાસનું તથા લીંબુનું શરબટ દરેક બે પાછંટ બેળા પાછંટોમાં ભરી ચપટ બુચ મારી, લાખથી પેક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમ લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં અથવા આમ્રસ સોડાવૉટરમાં ટેસ્ટ પુરવું શરબટ બેળાને પીવું.

શરબટ પીચનું.

આમે વીવીધ વાંનીમાં જેથી પીચની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સોળાં દોઢ શેર પીચ લેવાં. પછી તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પહેલાં નાંબરની શાકરીવા ખાડ દોઢ શેરનો એજ જેલીમાં લખેલી રીતે શીરો બનાવી તેમાં તેજ રીતે પીચ નાંખીને ચુલે બનાવવા મુકવું અને વધવું ઓછું નહીં પણ ભરેલું બરાબર બે પાથેર એટલે એક પાછંટ શરબટ કરીને ઉતારી અંદરથી પીચને

કાઢી લેવાં અને શરબટ ઠંડું થાયને મલમલનાં ઘોળાં ફેરડાં કપડાંથી ગાળાને પાછંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેંક કરવું, પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણીમાં યા આદસ સોડામાં ભેળાને પીવું.

શરબટ ફાલસાંનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં રસદાર ફાલસાં પોણા બે શેર લેવાં અને તેના ડીચકાં કાઢી સોજાં પોષ્ટ નુછીને ફેરડાં કરી કોડીનાં મોટાં બોલમાં એક પાશર છુંદેલી ચીનાઈ ખરી સાકર સાથે ભેળાને બાર કલાક રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ભચડીને બીનવીને નીચવેલાં ઘોળાં જરા જાંજરાં કપડાંમાં અથવા પોટેટો મેશર લેવ તો તેમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢીને પછી તેને ફરી પાછો બીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળા તદનજ કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં યા સેજબી ખોપડી નીકળેલી હોય નહીં તેવાં તદન આખાં અનેમલનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ખીજી જાદી છુંદેલી ચીનાઈ સાકર એક શેર ભેળાને પછી શરબટ દાડમનાંમાં લખ્યા મુજબ એનું એક પાછંટ શરબટ બનાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું થાયને ભરીને પેંક કરી તેજ પ્રમાણે પીવું.

શરબટ બદામનું.

સોજી નવી બદામની ખીજ એક શેરને છોલી નુછીને તદન ફેરડી કરી પીતળની ખલમાં જરા ગોલાખ સાથે ઘણીજ ખારીક છુંદવી, પછી તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી ઢાંકીને ઘંઘારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી રૂપાંગા યા લાકડાના ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને માહેનું પાણી એક શેર નેટલું બળેને ઉતારી બીનવીને નીચવેલાં ઘોળાં ઘટ કપડાંથી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં બદામનું પાણી ગાળી લઈ છુંછો ફેકી દેવો. ત્યાર બાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં દુધ નાખીને શીરો બનાવજી છાપેલું છે તે રીતથી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા બે શેર ખાંડને, મજાહનો ચાસવાળો શીરો કની બદામનું પાણી રેડેલી તપેલીમાં ગાળા માહે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો નાખી મુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપતાં રહી ભરેલું એક શેર એટલે એક બાટલી

શરખટ કરીને ઉતારવું અને હુંડું થાયને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરા ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઠંડાં પાણીમાં અથવા આઘસ સોદામાં ભેળીને પીવું. ચીનાઇ શાકરનો શીરો કરવો હોય તો તેમાં દુધ નાખીને બનાવવો નહી. કારણ એ ખરી શાકરનો શીરો એમજ મળાડનો નીતરો થશે.

શરખટ બનાવવાની રીત.

કોઇ પણ શરખટ બનાવવા માટે બનતાં સુધી ચીનાઈ ખરી સાકરને ખોખરી કરી અથવા છુંદીને વાપરવી, અને શાકર નહી હોય તો પછી પેહલાં નંબરની ઘણી સોજ સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી. કોઇ પણ સવાળાં ફળનું શરખટ બનાવું હોય તો તેને સાફ કરી તે ભાગીને રસ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ઘોઘ મલમલનાં બારીક નરમ કપડાંથી ગુછીને તદન કોરડાં કરવાં. અને શરખટ બનાવવા માટે જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેને કોડીનાં વાસણમાં શાકર અથવા ખાંડ સાથે ભળીને જેટલો વખત રાખવા લખેલું હોય તે મુજબ. ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખ્યા બાદ બધું સારીકાની ભચડીને રસ કાઢી સોજ ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી બીનવી નીચવીને તેમાંથી નીતરો રસ ગાળીને દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી ભરીને તેમાં લખેલા હીસાએ લેવા. પછી સેજખી ખોપડી નીકળેલાં હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલક ભરેલી સપાટ તળીયાંની તપેલીમાં રેડીને તેમાં શાકર યા ખાંડ ભેળવી. પણ ખાંડ હોય તો શરખટ નીતરું કરવા માટે તેમાં લખેલું હોય તેટલો માહે લીંબુનો રસ નાખવો. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને ફર્પાનાં યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢ્યા કરવો. પણ માપીયા વગર અટકલે શરખટ બનાવતાં પદ્ધતિ રેહ તો તે કુગાઇ જાય છે, તેમજ ઘણા માસ આવીને ટાઇટ થયું હોય તો તે બાટલીમાં ભર્યા પછી માહે શાકર બંધાઈ જાય છે. પણ વળી વારંવાર ચુલાપરથી ઉતારીને ભરવાની પણ મહેનત પડે છે. તેટલા માટે જે ભરેલું બે પાથેર એટલે એક પાઈટ શરખટ બનાવવું હોય તો જે વાસણમાં ચુલા ઉપર તે શરખટ બનાવવાનું હોય તેમાં

એ પાથર અથવા એક પાઈટ ભરીને પહેલે પાણી રેડવું અને એક કાંમરીની સોજી ચીપને છેડા ઉપરથી સરખી કાપીને પછી પેલાં વાસણમાંનાં પાણીમાં એ ચીપને યોળવી અને તે જોડલી બીનાય તેટલા કાંમરીના ભાગ ઉપર છરીવડે જરા ખાંચો કોતરીને તેની ધધાણી કાઢા પછી વાસણમાંનું પાણી કાઢી નાખીને પછી તેજ વાસણમાં ઉપર મુજબ શરખટ બનાવવા મુકવું અને તૈયાર થવા આવે ત્યારે અવારનવાર કાંમરીની પેલી ખાંચો કીધેલી ચીપથી માપીયા કરવું અને હિસાબસરનું બરાબર થયણું લાગે ત્યારે ઉતારીને છેલ્લે એક વખત પાથરાનાં માપથી ભરી જોવું અને રાખવા નેટલું તહી પણ વધારે હોય તો પાછું ચુલે મુકી બરાબર કરીને ઉતારવું. અને ઠંડું થાય પછી માહે બીજી કાંધ ચીજ ભેળવી હોય તો તે ભેળીને પછી પાછું મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી તદ્દન કોરડી પાઈટ થા બાટલીમાં ભરી કોર્કનો બુચ ચપટ મારીને લાખથી પેક કરવું. પણ એ કોઈખી શરખટ એમજ અમયું પીવું નહી, પણ તંબુલમાં નાના ચાર પાંચ અમચા (ફેજીટસ્પુન) નેટલું શરખટ રેડી મજાહનાં ટેસ્ટનું થાય તેટલું તેમાં આઈસનું ઠંડું પાણી ભેળીને અથવા આઈસ તથા સોદાવોટર ભેળવીને પીવું. પેક કીધેણું શરખટ બે ત્રણ માસ સુધી સોજી રહે છે પણ ઉપેડયા પછી વાંપરી નાખવું જોઈયે, પછી રાખતાં તે બીગડી જાય છે.

શરખટ બીટરટનું.

સોજા લાલ રંગના મજાહના કુમળા બીટરટના છેલેલા કટકા તથા સોજા પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક શેર ૨, વેનીલ, એસેન્સ નાના અમચા ૫, લીંથુનો ગાળેલો રસ નાના અમચા ૨, તાજી ઘડ ૧.

સોજા તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઘડાંને ઘાઘને ઘાટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર ભેળવી ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળતે ઉંધાડું મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી જરાવાર ઢાંકણ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનો ચોપડા આવે તેને આંધરાંની અમચા કાઢી નાખીને તદ્દન કલ્લ ભરેલી બીજી સાજી તપેલીની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઓળાનીકાની દીણું દારીથી બાંધી લઈને તેમાંથી શીરો ગાળવો. તે પછી બીટરટને

છાલી તોળીને ઉપર લખેલે હીસાણે કટકા લખને દુર્તજ શીરામાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધામી આંચે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને લીંબુનો રસ નાખી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરવે. ત્યાર બાદ એક શેર એટલે એક બાટલીની સેજ ઉપર બેટલું શરબટ રાખીને ઉતારી વુત કોડીનાં મોટાં વાસણમાં મલમલનાં ઘોતાં કપડાંથી ગાળી કુકું ધાયને ઍસેન્સ ભેળવું અને ઠંડું થ ને કોરડી બાટલીમાં ભરી ચપટ ખુચ મારીને બાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીવું. એમાં ગોબાખનું ઍસેન્સ ભેળાયાથી શરબટ વધારે સારું લાગે છે, માટે ગમે તો વેનીલાને બદલે એ ઍસેન્સ ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી નાની એક ચમચી શરબટ ઠંડું થયા પછી માહે ભેળવું. કોઈ પણ જાતી, ખ્લાંમાંશ અથવા બીજી કોઈ પણ પ્રવાહી ચીજને રંગીન કરવા માટે નાખવા રંગ નહીં હોય તો એ શરબટ નાખ્યાથી મળહનો તેજદાર રંગ થશે પણ એ શરબટમાં મીઠાસ વધારે છે માટે તે ચીજ બનાવવામાં ખાંડ ઓછી નાખવી.

શરબટ બેલકુટનું.

સોજાં પાકટ બેલકુટને ભાંજી તેની અંદરના ગરના કટકા કરી તેને તોળી ત્રણ રતલ લખને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં પાંચ શેર સોજાં ઠંડાં પાણી સાથે ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ તરેહ ચોળવું. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી બાપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકીને ધામી આંચે ચુલે મુકવું અને ઉપર શીણ આવે તેને કાઢ્યા કરી બેલકુટ નરમ ધાયને અવારનવાર ઉંઘાડી તદન કલઈ ભરેલી ચમચ વા કર્જીથી મેળવ્યા કરવું. પછી અંદર દોઢેક બાટલી બેટલો એટલે ભરેલો દોઢ શેરને આસરે રસ રહેને ઉતારીને ખુબ ઘુંટી નાંખીને બીનવીને નીચવેલાં ઘોતાં ઘટ કપડાંથી બધા રસ નીચવીને ગાળીને તેમાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી છુ દેલી ચીનામ્ ખરી શાકર સવા શેર નાંખી પીગળાવીને પછી તપેલાંને પાછું સોજું ઘોળને તેમાં ફરી મલમલના કપડાંથી બહુ ગાળીને ઇંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને સોજી આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી ભરેલુ તૈયાર શરબટ એક શેર એટલે એક

બાટલીની ઉપર નાના ત્રણ ચાર ચમચા જેટલું રાખીને ઉતારી દોડીનાં વાસણમાં રેડવું અને ઠરીને ઉપર પોપડી બંધાય તેને કાઢી નાંખી ઠંડું થાયને કોરડી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરવું. એ શરબટ ચાલુ ઝાડો. યા મરુદા ઉપર દવા તરીકે અપાય છે. રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ૬૦ ટીપાં ભરાય તેટલી આઠ ચમચી ભરીને આખે ઠંડાં થયલાં એક બાટલી શરબટમાં ભળાને પેક કીપાથી એ બીગડવું નથી.

શરબટ રાજબેરીનું.

તાજી પાકી રાજબેરીને સાફ કરી બચડીને બધો રસ કાઢી સોખાં ઘાતાં કપડાંથી ગાળીને પછી શરબટ ફાલસાંનું આખે પોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ફાલસાંને બદલે એ રસ ભરીને તેટલોજ લેવો અને તેમાંજ લખ્યા જેટલી છુદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર નાખીને તેટલુંજ તૈયાર શરબટ બનાવી ઠંડું થાયને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરીને પેક કરવું અને તેજ રાતે પીવું.

શરબટ રાજબેરીનું ૨ નું.

સોજ તાજી પાકી રાજબેરી રતલ ૩, સોજ પહેલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨, તારતરીક એસીડ તોળા ૩.

એક દોડીનાં માટા ચોલમાં એસીડ નાખી ગરમ કરી ઠંડું કરીને ગાળેલું સોજું પાણી તેમાં અડધા ચેર રેડી એસીડ પીગળીને માહે રાજબેરી નાખીને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી માહે રસ છુટે તે બધો ગાળી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળાવીને પાણી બીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળી એ શરબટથી બાટલીઓને પોણી ભરીને ચપટ બુચ મારી બાખથી પેક કરી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું. પીવું હોય ત્યારે એ થોડાં શરબ.માં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોદા નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું.

છુદેલી ચીનાઇ ખરી શાકર તોળા ૨૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઈટ ૧, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧ એટલે ટીપાં ૨૦.

તદન કલકલ ભરેલી તપેલીમાં અડધા ગુર ઠંડાં પાણી સાથે શાકરને ચુલે મુકવી અને તે પીગળીને આસવાળો શીરો થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવવો. પછી તદન ઠંડું થાયને જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરીને રાખવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઈસનું પાણી અથવા આઈસ સોડા નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું ૨ ભું.

ચીનાઈ ખરી શાકર સતલ રાખ, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાછટ ૧, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તોળા રાખ.

શાકરને ખાખરી કરી તદનજ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુના રસ સાથે ચુલે ધીમે બળતે મુકવી અને શાકર પીગળીને છાલ નાખી દસેક મીનીટમાં ઉતારી જલ્દીએ યા ઘટ ફેલેનલના કટકાથી ગાળી ઠંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઈસનું પાણી અથવા આઈસ સ્લેડાંવોટર નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું સાધારણ.

ઉપસેલી ભરેલી છ ચમચી બારીક છુંદેલી ખાંડ અથવા મેદા ખાંડ તથા ખાટાં લીંબુનો ગાળેલો રસ ત્રણ ચમચીમાં પીવાનું પાણી અથવા આઈસનું ઠંડું પાણી એક પાથેર એટલે અડધી પાછટ ભેળા એક તંબૂરમાં કપડાંથી ગાળીને આખી ભેલું અને તેમાં ખાંડ, લીંબુનો રસ અથવા પાણી જેથી એકાદ લાગવું હોય તે ઉમેરીને આપણા ટેસ્ટ મુજબનું કરીને પીવું.

શરબટ લીલી દરાખનું.

સેજ ખાટી મીઠી કાળી અથવા લીલી સોજા મોટી તાજા દરાખનાં ડીઝકાં કાઢી ઘેલ નુછીને કોરડી કરવી. પછી આખે ચોપડીમાં શરબટ રાજબેરીનાં ખીજાંમાં લખ્યા મુજબ આખે એમાંની જે તે એક ભતની દરાખનું શરબટ બનાવી તેજ રીતે ભરીને પેક કરવું. અને ખપ પડે ત્યારે તેમાં લખ્યા મુજબ પીવું. દરાખ મજાહની રસદાર લેવી.

શરખટ વેંતીલાનું.

જુદેલી ચીનામ શાખર હઢી જરને કલમ્ ભરેલી તરેલીમાં એક પાશર દંડાં પાણીમાં પી બાવીને ચુ મુકવું અને કકરો પડેને માહે બીજુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચનચો રેડીન એક બાટલીમાં નાના છ ચમચા ભરેલો એ શીરો ઓછો થાય તેટલો બનાવીને ઉતારવું અને ફાસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનું સોળું નવું વેંતીલા ઍસન્સ નાના છ ચમચા એટલે ભરેલો અડધો પાશર માહે બિજાને કપડાંથી ગાળીને પછી એક બાટલીમાં ભરવું અને શરખટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પીવું.

શરખટ શેંહતુરનું.

આએ ત્રીવીધ વાંતીમાં શરખટ ફાલસાનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ ફાલસાને બદલે સોળું મોટું તાજું રસદાર બરાબર પાકેલાં શેંહતુર તેટલાંજ લઈ તેજ રીતે અને ભરેલું તેટલુંજ એ શેંહતુરનું શરખટ બનાવવું.

શરખટ સૉર્બેરીનું.

આએ ચોપડીમાં શરખટ રાજબેરી છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રાજબેરીને બદલે સોળ પાકી સૉર્બેરી લઈ તેજ રીતે એનું શરખટ બનાવીને તેમજ પીવું.

શાકર, બુરા ખાંડ તથા ગોળ બનાવવાની રીત.

સોળ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને આએ ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાત તારી ચાસની કરવી. પછી જો શીરો વધારે હોય તો તદન કલમ્ ભરેલી કચરોટને અને થોડો શીરો હોય તો એરીજ ઉંડી થાળાને જરા સોળું માખણ અથવા સોળું ધી જરા લગાડી જે જગ્યા ઉપર એ રાખવું હોય ત્યાં એ વાસણને મુકીને પછી તેમાં શીરો રેડીને ઘૂર્તજ તેની ઉપર ખીજું વાસણ ઢાંકી દેવું અને તે પછી એ વાસણને સેજખી આચકો લાગવા દેવો નહી. પાંચમે દાહાડે એ શીરાની શાકર બંધાઈ જશે. પણ અગરજો ઉપરનો જરા શીરો બંધાયા વગરનો રહેલો હોય તો પછી કચરોટ યા થાળાને ઉભી

- પકડીને તે શીરાને બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવા, માહે સેજબી શીરા રહેવા દેવા નહી. તે પછી પેલી બંધાયેલી શાકરની ઉપર જરા ઠંડું પાણી છાંટીને એ શાકરવાળાં વાસણને તડકાંમાં લગભગ એક કલાક સુધી ઉભું મુકી રાખવું અને તેની ઉપરનું પાણી સુકાઇને શાકર તદ્દન સુકી થાય ત્યારે ટેબલની ઉપર થાળી વા કથરોટને ઉલટી મુકીને તેના તળાવાંની ઉપર કાંઇ થોકવું, તેથી માહેલી બંધાયેલી શાકર નીકળી પડશે. પણ શાકર અંદર વળગી ગયાથી એમ નીકળે નહી તે પછી છરીવડે કીનારીપરથી અળગી કરીને પછા થોડીને બધી શાકર કાઢી લઇને ચાર પાંચ કલાક તડકે મુકવી તે પછી શાકરને ભાંજીને કટકા કરવા.

જુરા ખાંડ માટે શીરા બનાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પોચી ગોળા પડતી ચાસની બનાવવી અને આખે વીવીધ વાંનીમાં શીરા સફેદ છાવેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ શીરાને લાંકડાંને માટે તવાયો આવે છે તેનેથી ખુબ ઘુંટયા કરવું. જેમ કરતાં થોડીવારમાં ખાંડના માંગડા થશે, તેને તવાયાવડેજ ભાંજી નાખીને મેદા ખાંડ ચાય ત્યાં સુધી એમ ઘુંટયાજ કરવું. પછી ખાંડ ઠંડી થાયને ભરવી.

ભેજ વગરના સોજ તાજ સેરડીના રસને છાલકી પોહાજી કઠાઇમાં નાખી બળતાં ઉપર ચુલે મુકવું અને શીરા ઘાડો થાયને બળતું બીજું કરીને ફેરવ ફેરવ કરવું, હેઠે લાગવા દેવું નહી. પછી ઘાડી સાત તારી ચાસની થાયને ઉતારી પાડી લાંકડાંને તવાયો હોય તે તે વડે અને તેવા નહી હોય તે પછી લોઢાંના તવાંયાથી શીરા તદ્દન ઠંડા પડી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટયાજ કરવું. તે પછી એક સોજ માઠીનાં વાસણમાં નાખવું અને ભેજ બંધાય ત્યારે વાસણને ભાંજી નાખીને ગોળને કાઢવો.

શાકરોયા મોઠાઈ. (સકરપાર).

માલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો માપેલો દીપરી ૩, સોજ ખાંડ તથા સોજ ધી દરેક ચેર ૧, માનનું સફેદ ધી તોળા ૪.

આટને આળીને તેમાં માનનું ધી ભેળી પાણી નાખીને વણાય તેવા કઠણ આટો બાંધી ખુબ ઘુંટીને જરા સાટો નાખી એક

ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જલો વણી તે. ૧ ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અથવા ખારીક કીનારીના લીકરગ્ધારથી ગોળ કાપવું. ૫છી કદાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં લાલ તળિયા. તે ૫છી આંખે ચોપડીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ આંડનો શીરો બનાવીને તેમાં એ તળેલા કટકા નાખીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તેની ઉપર એ સફેદ શીરાનું મજાહનું જાડું ૫૩ બંધાયને કાઢીને સુકું થવા દેવું.

શારલેટ આઈસ પુડીંગ.

ફોલી ખાંડ તોળા ૧૨૫, નવી બદામની ખીજ તોળા ૫, સોજી નવી સૈયાય ખીસ્કીટ ૧૮ થી ૨૦, દેરીની ડુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૨૫, સોજી તાણું ડુધ પાથેર ૨૫, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ, સોજી આમસીનગલાસ તોળા ૨, વેનીલા અર્સન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી વાઈ નુછી કોરડી ફીને ઘણી ખારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તેમાં એક પાથેર ક્રીમ મેળવીને ઇંગારે ઘુંટીને કઠણ થાયને ઉતારી રકાબીમાં ખાલી કરીને ઠંડું થવા દેવું. ૫છી ડુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલમવાળા તપેલીમાં ગાળા માહે આમસીનગલાસ મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે બદામ ભેળીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે સુકવું અને આમસીનગલાસ બધું પીગળેને ઉતારી રંગ વગરની તારની નવી ચાળ-ણીમાંથી બધું છાંડી કાઢી ગરમ હોય તે-લાંજ દાળ સાથે ભેળેલી ક્રીમ તેમાં મેળવવી અને બાકી રહેલી દાઢ પાથેર ક્રીમને જરા ઘુંટીને માહે તે ઉમેરવી. તાર બાદ એક ફેર પાણી સમાય તેટલાં સાદાં મોહડને માખણ લગાડી તેમાં ખીસ્કીટની સાદી ઘોરડુ ઉપર રહે અને ખડખડી મોહડને અથડે તેમ બધી અકેકની પાથે પાથે ગોઠવીને સરખી ખીસ્કીટ મુકીને ૫છી ઉપલી તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં વેનીલા ભેળીને મોહડની વચમાંના ખાલી ભાગમાં એ બરી ચપટ ઠાંકી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તબમાં આઈસ તથા નીમક ભેળા તે બરીને તેની વચમાં એ મોહડ મેલી તદ્દન કઠણ થાયને ખાલી વેળા અંદરથી કાઢીને મોહડને ગરમ પાણીમાં ઘોળાને વુર્તજ કાઢી લઈ નુછીને મોહડમાંથી પુડીંગને ઉલટાવીને

આખુંજ કાઢવું. રસન આધસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આધસીનગ્લાસ સોળું અને બારીક આવે છે.

શીરો બનાવવાની રીત.

સાધારણ શીરો બનાવવામાં ઉમેશ મોજ પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોય તો ખાંડને સોજ કલક ભરેલા તપેલીમાં નાખી એક લાખ ઇંડાંને ઘોઘ સાફ કરીને પછી ખાંડમાં ફોટાનાં મુધાંજ ભચડીને સારીકાની મેળવવું અને તેમાં ત્રણ શેર ઇંડું પાણી રેડી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી ચુલે ઉંઘાડું બળતાં ઉપર મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને માટે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો રેડી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને ઘોડીવાર ઢાંકણું ઢાંકવું, તેમ કીધાથી બધા મેલ ઉપર આવીને તેનો પપડો બંધાયે, તેની સાથે શીરો નીકળી નહીં જાય તેમ બધા આધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી સફેદ ઘોતાં કપડાંના કટકાને બીનવી નીચવીને તપેલાંની ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું-ઝેળાનીનની માંધીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો. પણ એ તૈયાર કીધેલો શીરો વાપરવા માટે જોવો કરવા લખેલું હોય તેને સાફ પાછો ચુલે મુકાય ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવવી નહીં.

ખીજી રીતે શીરો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબની પાંચ શેર ખાંડ માટે એક કલક ભરેલાં તપેલાંમાં એક તાળું પોયલું ઇંડું ભાંજીને ફોટાને કાઢી નાખવું અને ઇંડાંમાં એક પાશર ભરી ઇંડું પાણી રેડી હથેલીવડે ઇંડાં સાથે ખુબ ધસવું, તેથી અંદર કફ ચઢશે. ત્યાર બાદ તપેલાંને ભાંયપર મેલી એક મોટા કલસીયામાં ત્રણ શેર ઇંડું પાણી ભરી ઉભાં રહીને ઉંચેથી ઝીણી ધારે એ બધું પાણી તપેલાંમાંનાં કફ ચઢેલાં ઇંડાંની ઉપર રેડવું, જેમ કરતાં ઇંડાંમાં વધારે કફ ચઢશે તે પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી, તેથી હેઠે ખાંડ ગળશે નહીં. તે પછી એમજ રાખી કકરા પડીને ઉપર મેલ આવે તેને આધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરવો અને શીરો મળાઈને નીતરે થાયને ઉતારી જરાવાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ગાળવો.

ત્રીજી રીતથી શીરો બનાવવામાં ઘટું લેવું નહીં પણ પાંચ શેર ખાંડ હોય તો તેને ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ચુલે ઉંઘાડું ચુકવું અને બીજાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં એક પાથર ભેંસનું દુધ ભળી શીરામાં ફીણ આવેને તેમાં એ પાણી ભળેલું દુધ એક પાથર ભેંટલું રેડવું. થોડી વાર પછી પાણું એટલુંજ બીણું એ પાણી રેડવું અને ઉપર કઠણ મેલ બંધાય તેને ત્રણ ચાર વખત આંધણની ચમચથી કાઢવો. તે પછી શીરો નીતરો થાયને બાકી રહેલું દુધ સાથનું બધું પાણી રેડી પાછો શીરો નીતરો થાયને ઉતારીને બીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ઉપર મુજબ શીરાને ગાળવો.

ઉપર લખ્યા મુજબનું પાણી પાંચ શેર ખાંડમાં નાખવું. પણ ખાંડ વધારે હોય તો ઉપસેજ હીસાયે તેમાં પાણી રેડવું નહીં પણ તેનાં ત્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું, તેમજ વળી બે ત્રણ શેર ચા તેથી પણ ઓછી ખાંડ હોય ત્યારે તો તે હીસાયે એક શેર ખાંડમાં પાણી શેર ચા તેથી પણ રેંજ વધુ પાણી રેડવું. કારણ મીઠાઈ, હલવો, ચુરખ્યો અથવા બીણું કાંઈ પણ એવું ધણું ચા થોડું બનાવવું હોય તો તે સઘળાંમાંજ વખત તો એક સરખો ભેંટવે છે અને તે થોડાંમાં શીરો ઓછો હોય છે તો તે જલદી બળી જાય છે અને પેલી બનાવવા મુકેલી ચીજ કાચી રહી જાય છે, તેટલા માટે આપણાં સમજણ મુજબ શીરામાં વીચારો તપાસીને પાણી રેડવું ભેંટવે.

ઉપર લખેલી ત્રણમાંની પેહલી રીતનોજ શીરો હમેશ બધાં સાધાણુ વપરાસમાં આવે છે. પણ જેથી ચીજમાં પતળો અથવા તદન પતળો શીરો લેવો કરી આગે ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેને માટે ઉપર મુજબ મેલ કાઢ્યા પછી ગાળેલો શીરો એમજ અમથો લેવો જ્યાં સેજ આસવાળો અથવા જરા ટાઇટ શીરો કરી છાપેલું હોય તેમાં લેવા માટે ઉપર મુજબ શીરાને ગાળાયા પછી પાછો ચુલે ચુકવો અને હેઠે લખેલી રીતે તપાસી આંગળીને જરા ચીકાસદાર ધણો સેજ ઘટ જેવો શીરો લાગે તેવો કરવો. ટાઇટ અથવા ઘાડો શીરો નાખ્યા લખેલું હોય અથવા ચાર પાંચ તારી આસની કરી હોય તો તેને માટે ચમડીમાં દાખીને તપાસતો ચાર તાર નીકળે તેવો થાયને તે લેવો અને ધણો ટાઇટ અથવા ધણો ઘાડો શીરો કરી

છાપેડુ હોય તેને માટે તો ચમટીમાં દાખતાં સાત તાર નીકળે ત્યારે ન લેવો એ આસની તપાસવાની રીત એમ છે કે ઉપર લખેલી ત્રણમાંની એક રીતે શીરો બનાવીને ગાળીયા પછી પાણી ચુલે મુકીને ધુંટયા વગર એમજ તેમાં ચમચ મુકવી અને તેને અવાર-નવાર બાહેર કાઢી તેની ઉપર આંગળા લગાડવી અને તેની ઉપર જ શીરો વળગે તેને ચમટીયા દાખીને પછી ચમટીને પાછી હાંધાડવી અને તેની વચમાં જેટલા તાર નીકળે તેટલા તારો આસની થયલી ગણીને તે મુજબ ઉપયોગમાં લેવી. એ રીતે સાત તારો આસની થયા પછી વધુ વાર ચુલે રહેતાં જરા વધારે ટાપટ શીરો થાય પછી તેની ગોળા કરી જોવી અને જોખી મીઠાઈ યા બીજી ચીજ જેમાં દવાય તેવી પોચી ગોળા થાય તેવો આસ યા શીરો લેવો કરી છાપેડું હોય ત્યાં એવો શીરો વાપરવો. પણ જ્યાં ગોળા પડતો યા કઠણ મેળ, પડતો શીરો યા આસ કરી લખેડું હોય તેને માટે તેમજ લેવડી, ગોલાબછરી, બાર્લિશુગર, સોઈન ઉલવો તથા પરમખ (આગાની દાહડી) એ સઘળાને માટે પણ એવાજ શીરો જોઈએ છે. પણ શીરો એટલો બધો ટાપટ થવા આવે છે તેટલાં ઘણાં ખરે તો તે ચુલો ઉપરજ પાછી આંડ બંધાઈ જાય છે અને જો તેમ નહીં થઈ તો પછી ઉતારીને રેડતાં તો શીરો નીતરો રહેવાને બદલે બંધાઈને સફેદ આંડ થઈ જાય છે એટલે પછી એ શીરો મુદલ ઉપયોગમાં આવી શકતો નથી. તેટલા માટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પોચી ગોળા પડતો શીરો થવા આવે તેની અગાઉજ જો એ શીરો પાચ થેર આંડનો કરવા મુકેલો હોય તો ખાટાં લીજુનો ગાળેલો રસ એકથી દોઢ નાનો ચમચો ભરીને માંહે રેડવો, તેથી પછી શીરો બંધાશે નહીં પણ તૈયાર થયા પછી મજબૂતો નીતરોજ રહેશે. એવો શીરો તપાસવા માટે લાકડાંની સળાને વારંવાર શીરામાં ઘોળાને તેની ઉપર વળગેલા શીરાને ચમટીમાં દાખીને તપાસવા કરવો અને તેને દાખીને ચમટી પતી કરી જોવી અને તે પતી ખેંચાય તો હજી શીરો ચુલે રહેવાજ દેવો પણ એમ કીધેલી પતી કકરી થયાથી કડાક કરીને ભાંગી જાય તો પછા આપણે માગીએછ તેવોજ શીરો ઉપર લખેલા બધી ચીજોને માટે હવે બરાબર થયેલો છે એમ જણીને ઘાંજ મુલા પરથી ઉતારીને પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ લખેલું હોય તેવી રીતે એ શીરાનો ઉપયોગ કરવો. પણ એ સઘળા મીઠાઈ તેમજ

બીજીબી ગામઠી મીઠાઇ તેમજ હલવામાં હમિય પહેલા નંબરની મારીયસ ખાંડ લેવી, કદી વેલાતી લેવી નહી.

શીરો વોટર આઈસનો.

જુદેલી સોજી ત્રણ ગતલ ખાંડને એક કલમ ભરેલી તપેલીમાં નાખવી અને એક છડાંની સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવી ખાંડમાં બરાબર મેળવીને તેમાં એક શર એટલે એક બાટલી ભરી ઠંડું પાણી સારીકાની મેળવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલીમાં મુકવી અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારીને મલમલનાં સોજાં થોતાં કપડાંથી ગાળીને આપ્પે વીવીધ વાંનામાં બધાં વોટર આઈસ છાપેલાં છે તેમાં એ શીરો વાપરવો.

શીરો સફેદ.

સફેદ શીરો ધણે ઘાડો જોઈતો હોય તો ઉપર શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી ત્રણમાની કોષપણુ એક રીતથી પણ ટાઈટ શીરો બનાવવો. પણ ઘેબર યા બીજી કોષપણુ મીઠાઇ માટે સફેદ શીરો જોઈતો હોય તો કલમ ભરેલા મોટા પાટીયામાં એક તારી આસણી કરવી. પછી કોષખી એક રીતથી એ શીરો બનાવ્યો હોય તેને ઉતારીને ગરમ હોય નેટલાંજ તપેલાંને ઢળવું મુકવું, જેથી બધા શીરો એક તરફ એકઠો થશે અને તપેલાંનાં તળીયાંની થોડી જગ્યા ખાલી થશે પછી તે ખાલી જગ્યા તરફ એ ગરમ ગરમ શીરાને મોટા તવાથાથી જરા લમ લમને જાણે તે ખાલી જગ્યા ઉપર કાંઈ વળમી ગયલું હોય તેને આખવી કાઢતાં હોય તેમ પણ પંખાથી પવન નાંખે તે રીતે તવાથો પકડીને તે થોડા શીરાની ઉપર ધસ્યા કરી વળા જરાવારે પાછો શીરો એટલો લમને એમજ ધસવો. એ રીતે ધસનાં શીરો ઘાડા દુધપાક જેવા પણ સફેદ થાય ત્યાંસુધી તવાથાથી ધસ્યા કરવું. તે પછી તેમાં એક લીંબુનો ગાળેલો રસ ભેળવો. કારણ એ સફેદ શીરો જલદી બંધાઈ જાય છે, પણ લીંબુથી તેમ થશે નહી.

સ્ટફડ કુબેજ તથા નોલકોલ.

ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાહો કાપી કાઢ્યા પછી નક્કર રહેલો કુબેજનો સવા રતલ વજનનો એક દડો કરવો અને

તેના ઝાંડા તરફના ભાગનો બે ઇંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કટકો કાપીને પછી છરીવડે સંભાળથી અંદરની બધી કંબેજ કોતરીને કાઢી નાખી પોકળ કરી કંબેજનું બાહેરનું ફરતું આખું ૫૬ બધેથી એકસરખું એક ઇંચ જેટલું જડું રાખવું. તે પછી ૮૧ રતલ કાંદાને છાલી બારીક લુપ્ત જેવા કાપી ૦૧ રતલ ધીમાં ઉંડી નાની તપેલીમાં શીકા લાલ તળા તેમાં છુંદેલું આડુ લસણ દરેક ૦૧ તોળો વધારવું અને આસે વીવીધ વાંનીમાં પાંચ કંબેજનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ આસે કંબેજના ગાળામાં ભરાય તેટલાં ગોસ્તમાં તેમ લખેલો બધો સામાન ભેળાને તૈયાર કરી તેમાં કાંદાના વધારમાંનું આસરે નવટાંક જેટલું ધી ભળાને પછી કંબેજના ગાળામાં ભરીને બે ઘટે તો અંદરથી કોતરી કાઢેલાં કંબેજનાં પાદડાંમાંથી માહે જરા મુકીને પછી પેલા કાપી કાઢેલા ગોળ કટકાને તેની જગ્યા ઉપર પાછો દાખીને સફાઈથી મુકીને ગાળો બંધ કરવો અને તે નીકળી જાય નહીં માટે ટેપ અથવા કપડાંની પતીના કંબેજની આસપાસ સરખે અંતરે ત્રણ ટાઇટ આંટા બાંધી લેવા ત્યાર બાદ એક કલકલ ભરેલા પાટીયામાં આસરે દોઢ શેર ધીને ચુલે કકડાવી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તેમાં કંબેજને બધેથી એકસરખી લાલ તળાને કાઢી લઇને કાંદાના વધારવાળા તપેલીમાં એ કંબેજને મુકવી અને એક સોળાં નાળીયેરનું અડધો શેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢીને તે માહે રેડી ૦૧ તોળો નીમક નાખી ઢાકીને ઇંગારે મુકવું અને કંબેજ હુંડેથી ચરેને સંભાળથી ફેરવી નાખી બરાબર ચરીને શ્રેવી ધીપર આવેને ઉતારીને શ્રેવી સાથેજ દીશમાં કાઢવી. એનો ટેસ્ટ ધણી સારો થાય છે. નોલકોલ સ્ટકડ કરવા હોય તો વચલાં કદના સંત્રાના જેટલા પણ તદન કુમળા છ નોલકોલને છોડાને સરખા ગોળ કરવા. પછી આસે વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ભરેલા પટેટા છાપેલા છે તેમાં કાંચા પટેટા કોતરવા લખેલું છે તે રીતે નોલકોલને કોતરીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એમાં ખીમો ભરવો અથવા ઉપર કંબેજમાં ગોસ્ત ભરવા લખ્યું છે તેવું ગોસ્ત ભરી એક નાળીયેરનું એક પાશર ઘાડું દુધ તથા આરાં ગોસ્તની સોજી શ્રેવી એક પાશર રેડી ૦૧ તોળો નીમક નાખીને કંબેજનીકાની પકાવવા. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહીં હોય તો તેને બદલે દોઢ પાશર ભંસનાં દુધમાં અડધો પાશર ઠંડું પાણી ભળાને તે લેવું.

સ્ટફડનો સામાન કેમ બનાવવો.

મરધી, બટક યા રોસ્ત ગોસ્તને સ્ટફડ કરવાનો સામાન જેને સાધારણ રીતે આપણાં લોક પોટીસ કહે છે તે નીચે મુજબ બનાવવો.

મોટા કાંદા શેર ૦૧૧, મોટા પટેટા શેર ૦૧, ધી તોળા ૨૧૦, મરેદ પાંઉનો ગર તોળા ૨, આડુ તોળો ૧, લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઝીણી કાપેલી સેલરી તથા પાર્સલી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મસાલો ગરમ, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સોસ; વેલાતી ચટણી તથા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુકો કાપવો. પટેટાને છોલીને છુકો કાપવો. આડુ લસણને છોલીને બારીક છુકો કાપવો. પાંઉના ગરના હાથવડે ઘણા ઝીણા કટકા કરવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાંધને બારીક કાપવું. પછી ગરમ મસાલો ગ્રુદો રાખી બાફીના બધા સામાનમાં નીમક નાખી બધું હાથવડે બરાબર મેળવીને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં એ સામાન નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી રેડી ચુલે ધંગાર ઉપર મુકવું અને થોડે થોડે વારે પાણી અંદર પડે નહીં તેમ ઢાંકણ ઉઘાડી તપેલીમાંના સામાનને ચમચથી મેળવ્યા કરીને તળે ઉપર કરવું. અને બધું બરાબર નરમ થઈને સુકું થાય ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો તથા ખુસ્તો ટેસ્ટ ભાગે તેટલો બધો ખટાસ ભેળીને પછી રકાબીમાં કાઢી લેવું અને રોસ્ત કરવા માટે જે ચીજ તૈયાર કરીચેલી હોય તેની અંદર એ પોટીસ ભરવું, તેમજ ખીમાને બદલે સમોસા અથવા પટેટાના પોટીસમાં પણ એ પોટીસ ભરવું. પકાવવામાં પાણી મુદલ નાખવું નહીં. સત્રંજ અથવા સત્રંગા. (મુસલમાન લોકની વાંની.)

મોટા કાંદા શેર ૧૧૧, ધી રતલ ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળા ૩, ખાંડ તોળા ૨૧૧, નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક તોળો ૦૧૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧૧, તાજાં ઇંડાં ૫.

કાડીનાં વાસણમાં નાના ચાર ચમચા ઇંડાં પાણીમાં આમલીને અઢી કલાક ભીનવીને પછી ચોળીને ડોહડે કાઢી લઈ આમલીમાં

ખીજી બે ચમચા પાણી રેડી ચોળાને બાકીનું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછે ફેંકી દેવા અને ડોહરાંમાં નીમક તથા ખાંડ ભેળવી. આમ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની ચીત છાપેલી છે તે મુજબ મેવાને છોલીને બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપી બધું ઘોઘને ફોરડું કરવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલ્લ ભરેલા પાટીયા અથવા મોટી કલ્લ ભરેલી કઢાઈમાં ઘી કપડાવીને તેમાં પેહલે મેવાને તળા કાઢીને પછી કાંદા નાંખી આવરનવાર ચમચે ફેરવીયા કરવા અને બધા એકસરખો લાલ સળાયને તેમાં પેહું આમલીનું ડોહરું તથા તળેલો મેવો ભેળીને પછી કલ્લવાળા પેણામાં એ બધું ઘી સાથેજ કાઢી લઈ એની ઉપર ભાંજેલાં આખી દાળનાં પાંચ ઇંડાં સમાય તેટલું સરખું પાંચરીને આમ વીવીધ વાંતીમાં ઇંડાં તરકારીપર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં પાંચરેલાંની ઉપર આખી દાળનાં ઇંડાં ભાંજ્યા બાદ ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંચાર મુકી હેઠે પથ્થુ બરાબર ઇંચાર રાખવા અને આંદર ભેળેલું ડોહરું બધું બરાબર સુકાય તેટલાં પેણામાંના કાંદા હેઠે દાળે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને ઇંડાંની દાળ બંધાયને ઉંતારીને ચમચથી ઘી સુધાંજ ઇંડા કાઢવાં. મેવો પસંદ નહી હોય તો તે નાખ્યો નહી. એ વાંતી મજાહતી લાગે છે.

સ્ક્રોબેરી કીમ આઈસ.

સોજી પાકી સ્ક્રોબેરી રતલ ગા, સોજી ખાંડ તોળા ૫, મીલ્કમેડ કનડેન્સડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૮, Brown & Polson's કૉનફ્લોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઈસક્રીમનો અથ મુજબ.

એ પાથેર ઇંડાં પાણીને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં બધું મીલ્ક બરાબર ભેળવીને એક કોડીનાં વાસણમાં કૉનફ્લોઅર નાખી એ પાણી સાથનાં મીલ્કમાંથી એમાં જરા ભેળવીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકી રહેલાં તપેલીમાંનાં મીલ્કમાં ખાંડ પીગળાવીને ચુલે હુંધાડું મુકી ગાહે કકરો પડેને પેલો દુધપાક જેવો ઘાડો કીધેલો કૉનફ્લોઅર હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને ચમચથી બરાબર ભેળીને પછી તપેલીમાંની ભેળવણીમાં સારીકાની ભેળવીને પાંચેક મીનિટ

ધુંદીને ઉતારવું અને તદન ઠંડું થાયને છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં ભેળીને પાછું ચુલે ધીમી આગે ધુંદી દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. પછી જ્ઞાંર્ષીને ભીનાં નરમ કપડાંથી ગુછી બરાબર સાફ કરી ડીચકાં કાઢી તદનજ કલકલ ભરેલી ચાળણીમાંથી એક કોડીનાં વાસણમાં બધું બરાબર છાંડી લઈ પેલી મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં એ ભેળીને માહે લીધુનો રસ તથા રંગ આપસકીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને છેલ્લે છડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી અંદર તે બરાબર ભેળીને પછી આપસકીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાચામાં ભરીને જમાવવું.

જ્ઞાંર્ષી વાંટર.

સોજ પાકી જ્ઞાંર્ષી રતલ ૧, સોજ ખાંડ શેર ૦૧, લીંધુ ૧ નો ગાળેલો રસ.

જ્ઞાંર્ષીને ભીનવીને નીચવેલાં નરમ કપડાંથી ગુછી સાફ કરી ડીચકા કાઢીને કોડીનાં બોલમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને માહે ખાંડ નાખવી. અને પાણીને સારીકાની કકડાવી તે કુકું થાયને કપડાંથી ગાળીને એ પાણી એક શેર એટલે એક બાટલીને જ્ઞાંર્ષીમાં રેડી બધું સારીકાની એકરસ કરીને લીંધુનો રસ ભળવો. પછી ઝીણું આંધરાંની તદનજ કલકલ ભરેલી ચાળણીને એક કોડીનાં મોટાં બોલની ઉપર મુકી તેમાંથી બધું જ્ઞાંર્ષીનું પાણી ગાળી લઈને પછી પાછું ભીનવાને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી નીતરું કરી આપસ નાખીને પીવું. જ્ઞાંર્ષીનો છુછો વધે તે તોળાને તેનાં પોણાં વજન જેટલી તેમાં ખાંડ ભળાને તેની જમ બનાવવી.

સ્નો બોલસ.

કાંઈ પણ જાતની સોજ માર્મલેડ રતલ ૧, રાંધવાના સોજ ચોખ્ખા તથા ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજ બદામની બીજ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૦૧, માખણ ૫૫ મુજબ.

આગે વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘાંઘ ગુછી કારડી કરીને છુંદવી. ચોખ્ખાને ચુંદી સોજ ઘાંઘ અધકચરા બાફેલા રાધી બોયામાં એસવવા અને તેમાંનું બધું પાણી

નીકળી જઈને કોરડા થરા દેવા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલકવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ચાવલ તથા બદામ ભળી ઇંગારે મેલીને ઘુંટયા કઠુ અને કઠણુ થાયને ઉતારી થોડાં કપને માખણુ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મુકવાં અને બાંધાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢી જરા ઠંડાં પાણીમાં મામલેડને ભેળી નરમ કરીને ઉપરથી તે રેડવી.

સ્પંજ કેક.

. તદ્દન તાજાં ઇંડાં ૧૨, આખા ૮ ઇંડાંનાં વજન જેટલી બારીક છુંદીને ચાળણીથી આળેલી ખાંડ, આખા ૪ ઇંડાંનાં વજન જેટલો મીઠનો પહેલા નાખરનો ઘઉંનો આટો, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, લીંચુતું એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૪૦, કઠણુ માખણુ અથવા સોનું માખણુનું ધી ખપ મુજબ.

આટાને આળા ડાળે નહી તેમ સેકીને બીનાસ વગરનો તદ્દન કોરડો કરવો. પછી ઇંડાને ભાંજી સફેદી જુદી કાઢી તેમાંની અડધી સફેદીને કઠણુ કઠ અઢાવવો અને એક ગોળાના ત્રાંબાની ગોળ તળાયાની કલક ભરેલી ઈંડી તપેલીમાં દાળ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટાવડે ખુબ ઘુટીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાડ ભેળી કઠ અઢાવેલી સફેદી નાંખીને પછી આટો નાખતા જમ્મ લગભગ અડધો કલાક સુધી જોરથી ઘુંટવું. તેટલાં બારી રહેલી અડધી સફેદીને કઠણુ કઠ અઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને પછી એસેન્સ મેળવવું. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના સોજ ગોળ દાખડાને અથવા કલક ભરેલી સોજ વાટીને પુરવું માખણુ યા ધી લગાડીને તેમાં એ મેળવણી રેડીને પછી ગમ્મ તો બીજી થોડી બારીક છુંદેલી ખાડ ચાળણીવડે મેળવણીની ઉપર છાંટીને પછી વુતેજ પુડીંગ તથા પાઘ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજી કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. આપસીંગ સાથનું સ્પંજ કેક બનાવવું હોય તો ઉપલી મેળવણી એકથી સવા ઇંચ જેટલી છાલકી ભરાય અને ખીલવા માટે ઉપર બારી જગ્યા રહે તેટલા ત્રાંબાના કલક ભરેલા એક ઈંડા ખુન્યાને માખણુ યા ધી ચોપડીને તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઘ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર યા મોટા ચુલા ઉપર છુંજવું અને કેક જરા ઠંડું થાયને ઘણી ચાલતી છરીવડે એ કેકના ગમે તેવા આકારના કટકા કાપી તેની ઉપર રાજ્યજેરી જામ જરા ચોપડીને આગે વીવીધ વાંનીમાં આપસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો થોડો સામાન તૈયાર કરીને જામની ઉપર તેનું બંધન જાડું થડ લગાડી તેને કહણુ થવા માટે ઠંડી ભટ્ટીમાં મુકવું અથવા એ કેકના ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના હઢીથી ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને પછી તેને વચમાંથી સરખા આડા એ ભાગમાં કાપીને તેની ઉપર જરા જામ ચોપડીને બેઠે કટકાને પાછા સાથે જોડીને પછી તેની ઉપર આપસીંગ પાંચરવી. અમથા બધા રવાનું બનાવેલું કેક આટાનાં કેક કરતાં વધારે પોચું થાય છે માટે તેવું કઠવું હોય તો ઉપર મુજબનો જ બીજો બધો સામાન લેવો પણ આટાને બદલે મીલનો પેહલાં નંબરનો સોળે સફેદ બારીક રેવો આખાં આઠ ઇંચનાં વજન જેટલો લઇને ઉપલી જ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને કેક છુંજવું. પણ એ કેકને બીજાં કોઇ કામમાં અથવા ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કાપી જામ ચોપડીને આપસીંગ લગાડવામાં વાપરવું નહીં, એ કેક એમજ અમથું ખાવામાં ઘણું મજાડનું લાગે છે. મરઘીનાં મોટાં પાંચ અને વચલાં કદનાં કોટળાં સાયનાં છ ઇંચનું વજન અડધો રતલ થાય છે, તેમજ ઉપર લખેલા બધા સામાનનું આટાનું અથવા રવાનું છુંજેલું તૈયાર રૂપે જ કેક દોઢ રતલની જરા ઉપર થાય છે. તાજાં ઇંચ નહીં હોય તો પછી આઠ ઇંચની દાળ અને પંદર ઇંચની સફેદ લેવી. કારણ જુના ઇંચની બધી દાળથી કેક પીસરું લાગે છે અને આછી દાળથી મજાડનું થાય છે. લીંબુનું એસન્સ નહીં હોય તો તેને બદલે નાના ત્રણ લીંબુનો ગાળેલો રસ પણ ચાલશે.

રંપજ કેક ૨ જી.

તદન તાજાં ઇંચ ૪, કોટળાં સાયનાં આખાં ૪ ઇંચનાં વજન જેટલી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રેવો દરેક આખાં ૨ ઇંચનાં વજન જેટલો, લીંબુનું એસન્સ નાના અમથા ૩, બીનું એસન્સ ટ્રીપાં ૩૦, કહણુ માખણુ અથવા સોજું થી અથ મુજબ.

ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને ચાળી
અની શકે તો તેમજ સેકી સુકો કરીને તેમાં લખ્યા મુજબનાં
તપેલાંમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોઠાવડે ઘુંટી સફેદીને કઠણ કદ
ચઢવી માહે તે નાખી બેઉ ભેળીને તેમાં થોડી થોડી કરી, બધી
ખાંડ નાખી એમજ રવો નાખીને લગલગ પચીસ ત્રીસ મીનીટ
સુધી સોઠાવડે એકજ તરફથી સુલટે હાથે ઘુંટવું, જે દરમ્યાન
જરા જરા કરી બધા આટો પણ નાખવો. જેમ જેરમાં ઘુંટાય છે
તેમ કેક ખીલેલું અને મળહનું નરમ થાય છે એમ ઘુંટયા પછી
છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા એસેન્સ ભેળવું અને એ કેક આખું
રાખવું હોય તો પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબ ગોળ દાબડાને
માખણ લગાડી તેમાં અથવા વાટીમાં માખણ લગાડીને એમજ
મેળવણી ભરવી અથવા તો સફેદ જલદાં કોરાં કાગળને ગોળ કાપી
માખણ લગાડીને તે તળીયાંમાં તથા એવુંજ માખણ લગાડેલું
કાગળ અંદર ફરતું મુકીને પછી તેમાં મેળવણી ભરીને ભુંજવું.
પણ એ કેક કાપી કટકા કરીને બીજા ઉપયોગમાં લેવું હોય
તો ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં ખુનચામાં મેળવણી ભરવા
લખેલું છે તેમ નાના ખુનચાને પુરવું માખણ યા
સોજી ધી ચોપડીને તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની
રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપલા સામાનનું હુંજેલું તૈયાર
કેક એક રતલ થશે. બધા રવાનું એ કેકઘણું પોચું થાય છે પણ
બધા આટાનું એ કેક તો તદ્દન થીસઈ જઈ ભારી થઈને ખીલીયા
વગરનુજ રહે છે. બીજાં કોઈ પુડીંગમાં વાપરવા માટે એ કેક
વધારવાનું કરવું નહી, આટો તથા રવો બેઉ ભેળું લઈનેજ
બનાવવું. અમથું ખાવા માટે એ કેકમાં ગમે તો ખોખરી કીચેલી
કૅરવેસીદ પોણા તોણો નાખવી અને દાળ ઘુંટયા પછી માહે સોજી
કઠણ માખણ ના રતલ ભેળીને પછી ઉપરી રીતે બધા સામાન
ભેળીને બનાવેલું કેક વધારે સારું થશે.

સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર આખાં ૨ ઇડાંનાં
વજનનો, ઘુંદીને ચાળેલો ખાંડ આખાં ૩ ઇડાંનાં વજન જેટલી,
તદનજ તાજાં ઇડાં ૪, બ્રાઉન એન્ડ પૉલસનનો પેન્ડલીફ્લૉઅર
વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, માખણ ૫૫ મુજબ.

પેસલીફ્લોઅર નાખેલી કોઠ પછુ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેને ભુંજવા માટે થોભવું જોઈએ નહી, તેટલા માટે મેળવણી તૈયાર કીધા આગમચ ભુંજવા માટેની સમજણ સાંમગરી કરી રાખ્યી. તે પછી કૉનફ્લોઅરમા પેન્જલીફ્લોઅરને ઘણો બરાબર ભેળવો અને ઇડાંને લાજ દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોઢવી પતળી કરીને પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દાળમાં ખાંડ ભેળાને એ સફેદી મેળવી છેલ્લે પેસલી સાથે ભેળેસો કૉનફ્લોઅર મેળવવો અને એ કેક ભુંજતી વેળા ઘણુ ખીલે છે માટે એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રહે તેટલા એક દાખડા પાવાટીને પુરવું માખણ લગાડવુ અથવા માખણ લગાડેલું સફેદ કોર કાગળ હેઠે તેમજ ફરતી બોરફુ પર મુકવું અને પછી તેમાં મેળવણી ભરી વુર્તજ પુર્ગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. પેન્જલીફ્લોઅર નહી હોય તો તેને બદલે બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી સેવો. એ કેક સીક માણસને તેમજ બચ્ચાંને ખવાડવામાં હલકું છે. પણ સાધારણ ખાવા માટે બનાવવું હોય તો દાળને ઘુંટયા પછી માહે સોણું કઠણ માખણ એક પાથેર બેળીને પછી તેમાં ઉપર મુજબ ખીજે બધો સામાન ભેળીને મેળવણી તૈયાર કરવી. તદનજ તાજાં ઇડાં નહી હોય તો પછી ત્રણ ઇડાંની દાળ અને ત્રીંચ ઇડાંની સફેદી લેવી. પેસલીફ્લોઅર અથવા બેકીંગ પાઉદર નાખ્યા વગર પણ એ કેક બને છે પણ તેને સ્પંજકેક ૨ નાં માં લખ્યા મુજબ ઘુટવું જોઈએ.

સ્પંજ કેક ચોખાના આટાનું.

તાજાં ઇડાં ૪, બારીક છુદેલી ખાંડ તોળા ૫, મીલનો પહેલાં નાંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩.

સ્પંજ કેક પહેલાંમાં લખ્યા મુજબ ઉપલા સામાનનું કેક ઘુંટીને બનાવવું. પણ સ્પંજ કેક કૉનફ્લોઅરનામાં લખ્યા મુજબ પેન્જલી ફ્લોઅર નાખીને જો આએ કેક બનાવવુ હોય તો પહેલે આટામાં ૦૧ તોળો પેસલીફ્લોઅર ભેળવો અને દાળને ખુબ ઘુંટી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવ્યા પછી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળા છેલ્લે આટો મેળવીને પછી મેળવણીને વગર થોભવે વુર્તજ એ કેકમા લખ્યા મુજબ ભુંજવા મુકવું.

સ્પંજ કેકનું પુડીંગ.

સ્પંજ કેક તોળા ૬, સોણું માખણ નવટાંક, ચીનાઈ ચક્ર અવના અથવા વેલાવી આરેંજના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા તોળા ૩, સોણું દુધ શેર ૧૧, તાજાં ઇંડા ૨, ઝાડી નાનો અમચો (ફેજર્ટસ્પુન) ૧, વેનીલા એસેન્સ અમચી ૨, લગાડવાનું માખણ તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

કાડીનાં વાસણુ દુધ રેડી તેમાં કેકને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ભાંજીને સારીકાની એકરસ કરવું અને ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંદાથી ખુબ દોહવી તે તથા બાંજે બધા સામાન માટે બરાબર મેળવીને ટેસ્ટ મુજબ અંદર ખાંડ ભેળવી. પછી પાઇદીશ મા લાંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભટ્ટી, તદુર અથવા સગડીપર જુગવું અને પુડીંગ બાફવું હોય તો ઉડા વાસણુને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને એમાંજ લપેટી રીતે બાફવું.

સ્પંજ કેક પેન્ડીફ્લોઅરનું.

કેક પથુ સાધારણ આટામાં Brown & Polson's Paisley Flour નાખીને સ્પંજ કેક બનાવવું હોય તો તેને મુદલ ધુટવું જોઈએ નહીં. કારણ પેન્ડીફ્લોઅર બેળાયાથી વગર ધુટવે પોતાની મેલેજ કેક ખીટી બન્ય છે. પથુ પેન્ડીફ્લોઅર ભેળીને બનાવેલી મેળવણી તૈયાર થયા પછી મુદલ થોભવું નહીં પથુ વુર્તજ કેકને જુગવા મુકવું જોઈએ. તેટલા માટે કેકની મેળવણી તૈયાર થયા પહેલાં જુગવા માટેની સાંમગરી કરી રાખવી અને પછી આએ વીવીધ વાનીમાં સ્પંજ કેક પેહલામાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ પહેલે આટા સાથે પેન્ડીફ્લોઅર ૧૧ તોળાને ૫ વાલ એટલે છ આની ભારને બરાબર ભેળીને પછી દાળને ખાવાના કાંદાથી ખુબ ધુંટી પતળી કરી તેમાં ખાંડ મેળવી સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવી તે ભેળીને છેલ્લે પેન્ડીફ્લોઅર સાથેનો આટો નાખી તે બરાબર મેળવી દધને એજ સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુમાં ભરીને વુર્તજ જુગવા મુકી દેવું. સ્પંજ કેક ૨ જા મા લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ આટો તથા રવો બેઉ ભેગું નાખીને અથવા અમથાજ રવાનું

સ્પંજ કેક ઉપલીજ રીતે પણ પેસ્ટીફલાઅર ના તોળોજ ભિજાને બનાવવું.

સ્પંજ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કઠણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ એ દરેક ચીજ કોટળાં સાથનાં આખા ૨ ઇંડાનાં વજન જેટલી, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનું ઍસ-સ અડધી ચમચી એટલે ટીપાં ૨૦, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળાને કેક બનાવવાની રીત આએ વીવીધ વાંતીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવાને પછી તેમાં અડેક પછી બધો સામાન ભિજવો. પછી થોડાં ચાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં જુંજવું.

સ્પંજ પુડીંગ ૨ જી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ તથા સોજી લાલ ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦૧, છુદીને મલવડના કપડાંથી ચાળેલી ખારીક સુંદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૧, સોદાઆષ કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઉપર સ્પંજ પુડીંગ પહેલામાં લખ્યું છે તે મુજબ આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળા કરી આટાને મોટાં કોડીના વાસણમાં નાખીને તેમાં એ ઇંડાં મેળવી દુધમાં સોદા પીગળાવીને તે જરા જરા કરી માહે મેળવીને પછી એમાં બધો સામાન નાખી એકરસ કરવો. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં ઇંડાં બોલ અથવા સાદા માદડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી આએ ચોપડીમાં પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ ધ્રાતા કપડાંને એ પુડીંગનાં વાસણની ઉપર ઢીલું બાધીને પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. પછી કાઢીને કોઇપણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

સંભારીયાં. (હીંદુ લોકની વાંની.)

વચલાં કદનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સારી જાતના પટેટાં શેર
ગાા, ધણી કુમળાં ઝીણી પાપડી; આંગળાં જેટલાં લાંબાં ખીયાં
* વગરનાં કુમળાં વેંગણાં તથા સેજ જાદો સોજો શકરકદ દરેક શેર
લા, જાં પણુ કુમકાં નાનાં તણવાનાં કેળાં ૪, ઘણું સોજું મીઠું
તેલ ભરેલું શેર ૦, સોજું મોટું નાળાયેર ૧, સોજું કોકમ તોળા
૨, આડુ તોળો ગાા, ખીયાં કાઢેલાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં
* મરચાં તોળો લા, કોયમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં
૩ થી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી;
આખા રાઇના દાણા તથા ધાણાજીરાનો મસાલો દરેક સપાટ
ભરેલી ચમચી ૧.

નાળાયેરના બધા સફેદ ભાગને બારીક ખમણવો. આડુને
છોલી ધણે બારીક લુકો કાપવો. કોકમને સોજું કરી ઘાંધને લુકો
કાપવો. કોયમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ઘાંધને બારીક
કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં હળદ, મરી, ધાણાજીરાનો મસાલો
તથા નીમકને સારીકાની મેળવવું. પાપડીને સમારીને ઘોલી અને
કોષ્ટ પણુ તરકારીની તથા કેળાંની જાલ છોલ્યા વગર એમજ સોજું
પોષ્ટ પટેટાના બધે કટકા કાપવા અને કંદને ઉભો બે ભાગમાં
કાપીને તેના પણુ પટેટા જેટલા કટકા કાપવા. વેંગણાંનાં જરા
ડીચકાં રાખી હેઠથી ઉભાં ચાર ભાગમાં કાપી ઉપરથી વળગેલાં
રાખ્યાં, કેળાંના બે કટકા કાપી તેને પણુ છેડાપરથી વળગેલાં રાખીને
વેંગણાંનીકાની ચાર ભાગમાં કાપવાં. ત્યાર બાદ બધા ભેળેલા
મસાલામાંથી વેંગણાંના તથા કેળાંના ચીરેલા ભાગમાં થોડો થોડો
ભરી ચારે ચીર દાખીને વળગાવવી અને બાકી રહેલા બધા
મસાલામાં બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવવી. ત્યાર બાદ એક
જરા મોટા કલષ્ટ ભરેલા પાટીયામાં તેલ નાખી ચુલે કકડાવીને પેલાં
ખીયાં કાઢેલાં સુકા મરચાં તથા રાઇના દાણા નાખી ચમચથી
ફેરવ્યા કરી મરચાં કાળાં થાય તહીં પણુ મજાહનાં લાલજી તળાયને
ઉતારી પાડી કેળાંને જુદાં રાખીને બાકીના બધા સામાનને તપેલીમાં
નાખી ચમચથી મેળવી ધંગાર ઉપર મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર
પાણી રેડવું અને વારંવાર ઉંઘાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી

અધું જરા નરમ થાય સારે અંદર કેળાં બેળી એજ રીતે તળે ઉપર કરવું, પણ અંદર પાણી રેડવું નહીં અને અધું બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

સમોસા ખમણુ, જમ, દાળ, માવો, મેવો અથવા

મુરખ્યાના માનના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન લખેલું છે તે મુજબ ખમણું માન બનાવવું અને તેના ઘણાજ નાના સંત્રાના જેટલા ગોળા થાય તેટલા કટકા કાપીને એ માનમાંજ લખ્યા મુજબ તેને ખેંચી વળ દધને પછી તેનો ગોળો કરી એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલી પતળી નાની સફાઈદાર રોટલી વણીને તેને સરખી બે ભાગમાં કાપવી. ખીજી રીતનું માન કરવું હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં ખાજાં મલાઈનાં હોરાજીનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ માન બનાવવું અને આએ સમોસા માટે સાધારણ માન બનાવીને તેના ઘણા નાના સંત્રા જેટલા ગોળા કાપવા લખ્યું છે તેટલાજ મોટા આએ માનના ગોળા કાપવા. પણ એ હોરાજીનાં ખાજાં માટે વણવા લખ્યું છે તેમ નહીં પણ એ ગોળાના કાપેલા બેઉ છેડા બે બોરડુપર રહે તેમ મુકીને સફાઈથી ઉપર મુજબજ એ માનની ઉપર લખ્યા જેટલી પતળી રોટલી વણીને તેમજ એને સરખા બે ભાગમાં કાપવી. ત્યાર બાદ એ બે માના જે એક રીતના માનના કટકા કાપેલા હોય તેમાં ભરવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણુ નાળાયેરનું ફરમાસુ છાપેલું છે તેવું ખમણુ બનાવવું, અથવા આએજ ચોપડીમાં પોળા દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળ અથવા માવો તૈયાર કરવો અથવા કેરીના મુરખ્યાના ઘણાજ બારીક કટકા કાપીને તે અથવા કેરીનો ખમણેલો મુરખ્યો લેવો, અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલી બદામ દરાખ છાપેલી છે તેવી તળીને તેમાં મેદા ખ.ડ બેળાને તે તૈયાર કરવી, અથવા રાજખેરી થા ખીજી કોઈ સોજી જમ લેતાં અને એ બધી ચીજમાંથી જે એકના સમોસા કરવા હોય તેને માનની રોટલીના કાપેલા એક કટકાના અડધા ભાગની વચમાં સમાય તેડવું પુરવું મુકીને પછી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પલા બાકી રહેલા રોટલીના ખાલી ભાગને ઉપરવાળી માટે ભરેલું ઢાકી

દધને કીનારીને દાખાને બગબર સફાઈથી વળગાવી હવું તે ખઠી મોઢી કઢાઈ અથવા મોટા ઉંડા પેણામાં માનનું સફેદ ધી પુરવું નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી માલેથી બરાબર પુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં સમોસાને છુટા છુટા મુકવા અને હેઠેનું પડ કકરું સફેદ તળાવને આંધરાંની ચમચથી ફેરવીને ખીચું પડ એમજ તળાવને ચમચની ઉપર કાઢીને પેણા યા કઢાઈની કીનારીની ઉપર ચમચને ટેકાવવી જેથી આંદર ધી હથે તે નીકળી જશે. એ સમોસા છુંજવા હોય તો આઝે વીવીધ વાંનીમાં નાનખટાઈ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખુનચા યા કચરોટમાં મજાહના સફેદ કકરા સમોસા છુંજવા અથવા ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં એવાજ છુંજવા.

સમોસા ખીમાના માનના.

ખીમાના સમોસા માનના બનાવવા હોય તો ઉપર સમોસા ખમણ, જમ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરખાના છાપેલા છે તેમાં બે જાતનું માન બનાવી તેના ગોળા કાપી વણીને બે ભાગમાં કાપવા લખ્યું છે તે મુજબ કરીને પછી હેઠે સમોસા ખીમાના સાદા છાપ્યા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીમા બનાવી એમાં ભરીને તેમજ માનનાં ધીમાં એ સમોસાને તળવા.

સમોસા ખીમાના સાદા.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેવો ખપ જોગો સેજ તતરેલો ખીમા પકાવવો અને તેમાં ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને પાછો ચુલે મુકી જરા સુકવીને ઉતારવો, પણ પોચોજ રાખવો, વવરે કરવો નહીં અને ઉતાર્યા પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મસાલો મરમ ભેળવો. સાર બાદ આઝે વીવીધ વાંનીમાં પફપેસ્ટ કસ્ટનાં પેટીસનો છાપેલો છે તેવો ખપ જોગો બનાવવો અને સમોસા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે એ કસ્ટના વીટાના ગોળા કાપી તેમાં લપેલી રીતે પણ એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતલું વણીને તેના એકસરખા બે કટકા કાપવા અથવા આઝે ચોપડીમાં રાટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલું છે તેમાં સમોસા સાફ બનાવવા લખેલું છે તેવી રાટલી બેઠાએ તેટલી નાની મોઢી વણીને

તેના બંને કટકા કાપવા અથવા આગ્નેજ ચોપડીમાં સમાસા
અમણ, જમ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરખ્યાના માનના છાપેલા
છે તેમાં ખાખં મલાઈનાં હોગજનામાં લખ્યા મુજબનું માત
બનાવવા લખ્યું છે તેવું બનાવી તેમજ વણીને બંને કટકા કાપવા
અને એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક રીતનું સમાસા માટે જે બનાવ્યું
હોય તેની વચમાં ખીમો મુકી કીનારી ખાલી રાખી તેની ઉપર
પાણી ચોપડીને સફાઈથી બેવડું વાળી લઈ એ રીતે બધા સમાસા
તૈયાર કીધા પછી પેણામાં પુરવું ધી કકડાવી મધ્યમ બળતે મજાહના
શીકા લાલ પણુ કરરા સમાસા તળવા. ગમે તો એ સમાસામાં
કોલમી, કાલુ અથવા આફેલી સાંધનો ખીમો પકાવીને તે ભરવો
અથવા આગે વીવીધ વાંનીમાં સંખ્યાલ છાપેલું છે તેવું બનાવીને
તે ભરવું. ગોસ્તના ખીમાના ઝીણા સમાસા કરવા હોય તો ઉપર
મુજબ ખીમો તૈયાર કરવો અને મીલના પહેલા નંબરના અડધા
રતલ આટામાં નવટાંક ધી તથા અડધો તોળો વાટેલું નીમક મેળવી
કડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ ગુદીને અડધો કલાક રાખ્યા
બાદ પાછું ગુદીને પછી તેના ત્રણ ગોળા કરવા અને પુરતો સાટે
નાખી તે દરેકને ઘણેજ પતળો કાગજ જેવો વણીને જે ઇંચના
વ્યાસનાં ગોળ ખીસ્કીટ કટરથી અથવા ખારીક કીનારીનાં ઝલાસ
વડે પુરીનીકાની કાપીને પછી તેના સરખા બંને કટકા કાપી તેમાં
ખીમો ભરીને કીનારીપર પાણી લગાડી વાળીને કીનારી વળગાવીને
પછી ઉપર મુજબ ધીમાં કરરા તળવા અથવા એમ ધ્રંપવાને બદલે
એ વણેલા આટાના એક ઇંચ સમચોરસ બધા કટકા કાપી તેમાં
ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી ચોપડીને ત્રણ ખુણાનું ખીડું થાય
તેરી રીતે વાળીને કીનારી વળગાવી લઈ એજ રીતે એ સમાસાને
તળવા.

સમાસા ગ્રેવીના.

ઉપર સમાસા ખીમાના સાદામાં મોટા બનાવવા છાપેલું છે
તે મુજબ ત્રણ ગમે તેટલા નાના મોટા સમાસા ખીમો ભરીને
બનાવવા અને તેને તળાયા વગર એમજ કાચા રાખવા. તે પછી
એક મોટી છાલકી કલકવાળી તપેલીમાં સોજી પાણી રેડી તેમાં
જરા નીમક નાખી ઢાંકીને સુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને માટે

ખુબ જોશ આવીને પાણી ઉછળે ત્યારે તેમાં કાચા સમોસા મુળીને ઢાંકણ ઢાંકવું. તે પછી સમોસા બફાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરે આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને એક કલકલવાળા મોટા પેણામાં પાંચરીને પાથે પાથે મુકવા અને ખારાં ગોસ્તની અથડા મરઘીની મોજી ધીપર ગંધેલી ઘાડી શ્રેવીમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સોસ તથા મીઠાસ પસંદ હોય તો સેજ ખાંડ બેળીને પેણામાં મુકેલા સમોસા કુબે તેટલી શ્રેવી તેની ઉપર ફરતી રેડી ચુલે ધીમે બળેને મેલી બગબગ કરડેને ઉતારવું. સાંસને બદલે જલદ સરકે પણ ચાલશે. ખારી શ્રેવીને બદલે ગમે તો ચાચે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મગધી મસાલાનું પહેલું અથવા ત્રીજું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબની ખાટી કીધેલી શ્રેવી લેવી અને થોડાં બાફેલાં ઘડાંના ઉભા બબે કટકા કાપીને તે પણ સમોસા સાથે શ્રેવીમાં મુકવા. એ વાંની ગરમ ગરમ ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે, ઠંડી સારી લાગતી નથી.

સમોસા જમ, માવા અથવા મુરખખાના

પફપેસ્ટના ઠંસ્ટના.

આચે વીવીધ વાંનીમાં પફ જમ, માવા અથવા મુરખખાના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે પફપેસ્ટના ચોખ્ખાંડા કટકા કાપી તેની અંદર એ ત્રણમાંની ગમે તે એક ચીજ ભરવી હોય તેને મુક્યા પછી એને પફની માફક બેવડું વાળીને લંબચોરસ કરવું નહીં, પણ સમોસાનીકાની ત્રીકોણી થાય તે રીતે વાળીને એ સમોસાને બુજવા.

સમોસા મદાસી.

મીઠાનો પહેલાં નંબરનો ઘડનો આટો અથવા ઘરનો દલેલા ઘડનો ઘણો ખારીક મેદા એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૧ લેવું અને તેમાં બે તોળા ધી તથા વાટેલું નીમક એક તોળો બેળા ઠંડાં પાણીથી સેજ કકણ જેવો ખાંધો ખુબ તરેહ ગુદીને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછો મસળીને તેના નાનાં સપરચત જેટલા બધા ગોળા કરી તેમાંના એકને દાખી ચપટો કરીને તેની ઉપર જરા ધી ચોપડી સાટો ભભરાવીને બીજા એક

ગોળાને એમજ અપટો કરી તેની ઉપર મુકવો અને પાટીયાંની ઉપર સાટો નાખી ઘણીજ પતળા સફાઈદાર રોટલી વણવી. પણ વણતી વખત વારંવાર રોટલીનું પડ ફેરવી હેઠેનું ઉપર લઈને વણવી. કાચુ એકજ તરફથી વણતાં એક પડ એક સરખાં પતળાં થતાં નથી પણ એક જાડું અને બીજું પતળું થાય છે. એ રીતે બધી રોટલી વણાય પછી રોટલીનરમ અને ડાળ્યાં વગરની થાય તેમ તેનાં એક પડ અર્ધકચરાં છુંછને કાઢીયા પછી પુનઃજ એક પડ છુટાં પાડવાં અને બધી રોટલી એ મુજબ થયા પછી અડેકની ઉપર સરખી ચોર ગોઠવીને તેની બધી એક સરખી બે આંગળ પોહોળી અને છ આંગળ લાંબી ચીપ કાપવી અને એમ કાપતાં રોટલીના કટકા બાકી રહે તેને જરા પાણીમાં ભીનવી રાખી પીગળેને આગે વીવીધ વાંનીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એની લાહી બનાવવી. પણ એ રીતે બધી રોટલી તૈયાર કરવા અગાઉ અગ્ને ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ નરનાં નકી પોણા રતલ ગોસ્તનો મજાહને તતરાવેલો સુકો ધીપર ખીમો પકાડી તેમાં બરાબર ખાટો થાય તેટલો વેગાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ ભેગા પાછો ચુલે મુકી એને બાળીને પછી ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને ખીમો તૈયાર કરવો અથવા ખીજી રીતનો ખીમો નીચે લખેલો છે તેવો બનાવવો.

કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડા, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા કુદનાનાં પાદડાં ૨૦ લઈ એ ત્રણડેને ઘીઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. અને આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણની કળી વાલ પાંચ એટલે એજાની ભારને છોલીને એકનો ઘણોજ બારીક જુકો કાપવો, ૭૩ સપાટ ભરેલી ૧ ચમચીને છુંદવું, કાંદા ચેર ૦૧ ને છોલીને બારીક જુકો કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. અને એ બધા સામાન સાથે નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળવી. પછી પોણા રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદી તેને પાતા ઉપર પીસીને તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળવી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચારેક મીનીટ બળતે મુક્યા પછી ઉંઘાડી કરછીથી ખીમાને લાંછવા કરવો અને માહે છુટેલું પાણી બળીને ખીમો તદન સુકો થાય ત્યારે ઉતારીને પીતળની સોજી બલમાં બારીક છુંદીને કાઢી લઈ તેમાં નવટાંક ધી તથા ઉપલે

બધે તૈયાર કીધેલો સામાન મેળવીને વેલાતી સોસ જરા ભેળવો. તે પછી પેલી રોટલીની કાપેલી ચીપમાંથી એક ચીપને ડાંવા હાથની ચમટીમાં પકડી એ ચીપના આપણું બદન તરફ આવેલા છોડાને જમણા હાથ તરફની કીનારીપર પાંતનાં બીડાં જેવા ત્રીકોણ આકારમાં બાળવો. જેમ કીધાથી બીડાં જેવા નહીં પણ પડા રોકો ત્રીકોણ આકાર થશે અને તેની અંદર ખાંચો થશે તે ખાંચાની અંદર ઉપર લખેલા બેમાંથી એક જાનનો પકાવેલો જે ખીમો હોય તે ભરીને પછી એની સાથે વળગેલી બાકીની રોટલીની ચીપને એ પડારોકા સમોસાની ત્રણડે અણી બરાબર સરખી રાખીને ઉપર વીટાળી લેવો અને ચીપનો છોડો બાકી રહેશે તેને ઉપર વાળી લઈને લાહીથી વળગાવી એ રીતે બધા સમોસા તૈયાર કીધા પછી મોટી કઢાઈમાં ચુલે બળતાં ઉપર ડુબતું ધી કકડાવીને પછી ધીમી ખાંચે મળાડના ઝકરા સમોસા તળવાં. ખીમાને બદલે ગમે તો આપ્ને વિવિધ વાંનીના સંખ્યોલ છાપેલું છે તે બનાવીને સમોસામાં ભરવું. પહેલે રોટલીની ચીપના નેટલી કાગળની ચીપ કાપીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે એના સમોસા વાળી જોયાથી પછી રોટલીની ચીપના બનાવવાને શરૂ લે પડશે.

સમોસા મસાલાનાં ઇંડાંનાં સાદા.

કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧૧, નીમક તથા લસણ દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇંડાં ૮.

આડુ લસણને છોલીને ધણો બારીક લુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ઇંડાંને મોટી સુપ્તેટમાં ભાંજી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી કાંદાને છોલી લુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં બધું ધી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે બરાબર કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગના થાયને પુર્તજ તેમાં આડુ લસણ ભેળવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે કોથમીર મરચાં ભેળાને ઉતારી પાડીને તેમાં દોહવેલાં ઇંડાં રેડી સારીકાતી એકરસ કરીને પાછું ચુલે મેલી કલઈવાળી નાની ચમચ યા મોટા ચમચથી ચારવ્યા કરવું અને

કઠણુ જેવું થાયને સૌસ મેળવી ચારવ્યાજ કરી પાછું કઠણુ થાય ને ઉતારવું. પણ વળી ઘણું કઠણુ કરી વવરું થવા દેવું નહીં. ત્યાર બાદ ઉપર સમાસા ખીમાના સાદા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની કોષપણુ એક રીતથી પણ ખીમાને બદલે આગ્રે પકાવેલાં છડાં ભરીને સમાસા બનાવી તેજ પ્રમાણે તળવાં.

સમાસા મીઠાં છડાંના માનના.

સોણ સફેદ મેદા ખાંડ ચેર ગા, સોણું મીઠામનું ધી ચેર ગા, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક તોળા ૧૧૧, ઝેળચી તોળો ગા, જયફળ ૧, સોણ ખરી કેસર વાલ ૨૧ ઝેટલે બેઆંનીનાં આડધાં વજનની, ઘણું સોજે ગોલાબ ચમચી ૧, તદનજ તાજાં છડાં ૮.

કેસરને સેફી પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને ગોલાબમાં ભળા રાખવી. ઝેળચી જયફળને છુંદવું. આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એ ત્રણડેને છોલી બદામ પસ્તાંના નાના આડા કટકાં કાપી ઘાઈ કારડું કરી ગમે તો એમજ રાખવું અને મરણ પડે તો માટી કઠામમાં ધી કકડાવી તેમાં ત્રણડેને શીકું લાલ કકરું તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ ધીને ઠંડું થવા દેવું. પછી ખાંડનો કચરો કાઢી છડાંને માટાં છોલકાં કોડીનાં દીશમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં ખાંડ તથા કેસરને સારીકાની મેળવી એ બધાંને ઠંડાં થયેલાં ધીમાં ભળી બરાબર એકરસ કરી ચુલે ધીમી આગ્રે મેલી માટા ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણુ થાયને ઉતારી ઝેળચી જયફળ મેળવી મેવો કાચો હોય તો તે પણ ભળવો પણ તળેલો હોય તો છડાંની મેળવણી ઠંડી થાયને તે ભળવો. પણ બનાવતી વેળા છડાં ઘણું કઠણુ કરીને વવરાં થવા દેવાં નહીં. તે પછી સમાસા ખીમાના માનના આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ અપજેગું માન બનાવી તેની રોટલી વણીને બળે કટકા કાપી તેનાં ખીમાને બદલે આગ્રે મીઠાં છડાં ભરીને સમાસા બનાવવા અને તેમાં લખ્યા મુજબ તળવા અથવા ભુંજવા. કેસર વમર છડાં યદ્ય સફરો.

સરકો અચાર તથા ચટણીમાં કેમ અને કેવો વાપરવો.

આમ્ને વીવીધ વાંતીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી છાપેલાં છે તેમાં ચટણી કેરીની ૨ જી, ૪ થી તથા ૧૨ મી છે તેમાં સોજો જલદ સરકો લેવા છાપેલું છે પણ એ સરકાને બદલે એ ત્રણડે કેરીની ચટણીમાં તો કૌસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકોજ બધો લેવો. પણ બીજી બધી ચટણીમાં તથા અચારમાં પણ જલદ સરકોજ છાપેલો છે તે બધાંમાં જેટલો સરકો લેવા છાપેલો હોય તેમાં એથા ભાગ જેટલો તે સરકો ઓછો લઈ તેને બદલે તેટલોજ કૌસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો તેટલોજ અંદર ઉમેર્યાથી ચટણી તથા અચાર મજાબનાં જલદ થશે. એથો ભાગ ઉમેરવો એટલે એમ કે પાણી બાટલી જલદ સરકામાં એ કૌસ એન્ડ પ્લેકવેલનો સરકો બાટલી બેળાને આપી બાટલી કરવો.

સરકો અંગુરી.

મોટી, સોજી સુકી પાંચ શેર અંગુરી દરાખને સાફ કરી તેમાંથી એક શેરને સોજી પીતળની ખલમાં છુંદવી અને પાંચ શેર પાણીને કકડાવીને ઉતારી કુકું થાપને ઉપલી બધી પાંચ શેર દરાખ તથા એ બધું પાણી સમાય તેટલીજ એક સોજી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઠાંકણ ઠાંકી ઉંફવાળા જગ્યામાં બે દીવસ રાખ્યા પછી ઉઘાડવી અને તેની ઉપર સફેદ પોપડી બંધાશે તેને પહેલે કાઢી નાખીને પછી ઘાયલા સાફ હાથવડે અંદરની બધી દરાખને ખુબ ચોળાને ભાંજી નાખી પાણું એમજ બંધ કરીને બે દીવસને અંતરે એમજ ચોળવું. પછી જ્યારે બધી દરાખ હેઠે ઠરી જઈ ઉપર નીતરે લાલ પાણી આવે તે પાણીને સોજાં ઘાતાં કપડાંથી ગાળાને તેમાં ઘણું સોજો જલદ સરકો એક વાઇનગ્લાસ બેળાને પછી કંરખાસી અથવા બાટલીઓમાં ઉપર સુધી ભરવો અધુરો રાખવો નહી. પછી ચપટ બુચ મારી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાં સુધી તડકે મુકવો. દરાખ ભરેલી બરણીમાં ઝીણાં મગત્રાં થશે તેથી સરકો ખીગડેલો સમજવો નહી, કારણ એમજ થશે. જલદ સરકાને બદલે કૌસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો નાખ્યાથી સરકો વધારે જલદ થશે.

સરકો ખજુરનો.

એક શેર સોજ ખજુરને સાફ કરી ઘોષને એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ભેળી એ બધું નાખતા અડધી ભરાય તેટલી એક કોડીની ખરણી અથવા બોલમાં ભરીને બરાબર ઢાંકી મુકવું. વાસણ નાનું લેવું નહીં, કારણ ઉભાધને માહેથી બાહર નીકળા જશે. એથે દીને પાણીની અંદર ખજુરને ખુબ તરેહ મસળીને ઢાંકી રાખી ચાર દીવસ પછી એજ રીતે પાણું મસળીને પછી સોજાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળીને કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને રસને બાટલીમાં ભરી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાં સુધી રોજ તડકે મુકવો, પણ ચાર ચાર દીવસને અંતરે બધો મળીને એ રીતે ચાર પાંચ વખત ઘોતાં ઘટ કપડાંને બીનવી નીચવીને તેમાંથી સરકાને ગાળવો એ સરકો મળહનો ખાટો થાય છે.

સરકો ગોળનો.

એક શેર સોજ લાલ ગોળનો જુકો કરી કોડીનાં ઘોટાં વાસણમાં નાખવો અને હઠી શેર ભરેલું એટલે હઠી બાટલી સોજાં પાણીને સાફ તપેલીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી એ બધું પાણી ગોળમાં રેડીને માહે ગોળને બરાબર પીગળાવી ઘોતાં કપડાંથી ગાળી તદ્દન ઠંડું થાયને કોડીની ચા લખોટેલી ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને ઉંઝમાં રાખવું. આસરે એક માસ પછી સરકો બરાબર ખાટો થશે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર બંધાયેલો જલો પોપડો બધો સફાઈથી બરાબર કાઢી નાખીને પછી ઘોતાં ઘટ કપડાંને પાણીથી બીનવી નીચવીને કોડીનાં વાસણની ઉપર દારીથી જરા ઢીળું બાંધી લઈ તેમાં બધો રેડી ભચડયા વગર એમજ હલવે હલવે ગળાય પછી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી ઉપર કપડું બાંધવું અને લાંબો દીવસ હોય તો પંદર અને ટુકો દહડો હોય તો પચીસ દીવસ તડકે મુકી સાંજનાં બાટલીઓ ઉંચકી લેવી અને સરકો તૈયાર થયા પછી ઉપર મુજબ બીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ફરી એકવાર ગાળીને બાટલીઓ ભરી.

સરકો તાડીનો.

બેળ વગરની સોજ તાડી લેવી અને થોડી હોય તો કંરબાસીમાં અથવા બાટલીઓમાં ભરી, પણ વધારે હોય તો લખોટેલી સોજ

કોરડી આખી બરણીમાં ભરી બુચ મારી અથવા બરણીની ઉપર રકાખી યા લાકડાનું ઢાંકણ ઢાંકી બાવરીખાંનાંમાં ચુલાથી થોડે છેટે અથવા ખીજી ઉંઢવાળી જગ્યામાં રાખવું અને જ્યારે તાડીને વાસ તથા સ્વાદ બદલાઈને સરકાના જેવી ખાટી થાય પછી કોરડાં કપડાંથી સરકાને ગાળીને ભરવો.

સરકો સેરડીનો.

બેળ વગરના તદનજ સોજા ચોખ્ખા સેરડીના રસને તદન 'કલઈ' ભરેલી તપેલીમાં ઘોતાં કપડાંથી ગાળવો અને એક બાટલી રસમાં કાચા છલટાં સાથના ચણા જો ભરીને લેવા હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (હૅન્ડર્ટસ્પુન) અને તોળેલો હોય તો દોઢ તોળો લઈ જેટલી બાટલી રસ હોય તે દરએક બાટલી રસમાં એ હીસાએ ચણા લેવા અને એ રસ જો ચાર બાટલી હોય તો સોજાં નવાં કોરાં નળીયાંના ચારેક ઇંચ જેટલા કટકાને ધસડીને સોજો ઘોષ નુછી કોરડો કરીને ઇંગારમાં મુકવો અને તે ખુબ તરેહુ નટપી જાય ત્યારે ચીમટાથી ઇંચકીને જરાખી થોડ્યા વગર પુર્તજ રસમાં નાખી દેવું અને એક મીનીટ પછી માહેથી કાઢી લેવો. ત્યાર બાદ એ રસ ભરતાં જરા અધુરી રહે તેવી એક સોજી લખોટેલી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાંના બાટલામાં ચણા સાથેજ બધો રસ ભરીને ઉપરથી ચપટ ઢાંકી તેની ઉપર ટાપટ કપડું બાંધી લઈ સાત દીવસ ઠાર અને તડકામાં મુકી રાખવું. પણ છ સાત દીવસને અંતરે ચણાને અંદરજ રેહવા દેખને રસને સોજાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળવો અને કપડાંમાં છારી ઠરો બધું રહે તેને કાઢી નાખી એ ગાળેલા રસને પાછો ચણામાં રેડવો. એ રીતે એક માસ સુધી ગાળાયા કરવું અને પછી સરકો તૈયાર થશે. તે પછી પાછો સોજાં જરા ઘટ ઘોતાં સફેદ કપડાંથી સરકાને ગાળી લઈ ચણાને ફેંકી દેવા અને સરકાને બાટલીઓમાં ભરવો. એ રીતે બનાવેલો સરકો મજાહનો ખટાસવાળો જલદ થાય છે. પણ એ સરકો લાલ જેવો થતો નથી માટે તેવો કરવો હોય તો પીળા રંગનો ગોળ આવે છે તેવો નહીં પણ મજાહનો ઘેરા લાલ રંગનો સોજો ગોળ આવે છે તેવા નવટાંક ગોળનો છુકો કરી ઉપર લખેલા ચાર બાટલી શેરડીના રસમાં પ્રથમથીજ નાખવો.

સરકો સહેલી રીતે બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબના સોજ શેરડીન રસને ગાળીને પછી ઘણું જ ચપટ ઝરટાછટ થાય તેવી કૌરખાસીમાં ભરવો અને સરકો ખાટો થાય ત્યાં સુધી એક વરસ યા તેથી પણ વધુ વખત રહેવા દેવું.

સવરાક.

કાંદા શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી સોજ ખામલી શેર ૦, ઘી તોળા ૫ થી ૭, લસણની છુટી બધી કળી તોળો ૧૧ છાલેલું, નરું ૭૩; નવા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળો ૧, સોજ લાલ રંગનાં બીયાં તથા ડીચકાં કાઢી નાખેલાં સુકાં મરચાં તોળો ૧ થી ૧૧, સોજું મોડું પાકટ નાળીયેર ૧.

ઘીને કલછ ભરેલા કાંસીયામાં કકડવીને ઢાંકી ગખવું. આમ-લાંને ઘાઠને એક પાશેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહર કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છેલીને અડધાના કટકા કાપવા અને અડધાનો છુટો કાપવો. ૭૩ તથા ધાણાને સેજ પાણી સાથે ઘણું જ ભારીક મેસ જેવું પીસ્વું. મરચાંને ઠંડાં પાણીમાં થોડો વાર ભીનવી રાખ્યા પછી લસણ તથા કાંદાના કટકા સાથે ઘણું જ ભારીક પીસ્વું. નાળીયેરને ખમણી અડધામાં બે પાશેર ગરમ પાણી ભળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઈ બાકીના અડધામાં એટલું જ પાણી ભળામિ બીજું દુધ એમજ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દઈને કપડાંથી ગાળવું. પછી બધા પીસેલા સામાનને પાતા ઉપર સાથે જરા પીસીને મેળવી કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવો. પછી ખાતી વેળા કલછ ભરેલા પાટીયામાં એ બધો પીસેલો સામાન, આમલીનું ડોહર તથા નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી સાફ હાથવડે બધું સારીકાની સંડોવી એટલે ભળાને છેલ્લે પેલાં કાંસીયામાંનાં ઘીને જરા પીગળાવીને માહે તે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે મધ્યમ બળતે મેળવું અને બરાબર ત્રણેક કકરા પડી સેજ થટ જેવું થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ધંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી બાફેલા આવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવું. એ વાંની સારી લાગે છે. ગમે તો મરચાં અડધા તોળો ઓછાં લેવાં.

સ્વીસ રોલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘડનો આટો તોળા જા, ખાંડ તોળા પ, તાંબાં ઇડાં ૩, મીલકમેડ કનડેનસ્ડ મીલક ટેબલસ્પુન ૧, રાજબેરી અથવા એપ્રીકોટ જામ; લગાડવા માટેનું બીજું માખણ તથા કાગળપર પાંચરવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને છાલકાં દીથમાં ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી એ મેળવણી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ મેળવીને પછી માહે મીલક ભેળા એમાં આટાને હલકે હાથે સારીકાની એકરસ કરવો. તે પછી એ મેળવણી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળા સમાય તેટલાં છાલકાં ઉભી કીનારીના તીનનાં લંબચોરસ ભુજવાનાં પત્રાંને માખણ ચોપડીને તેમાં એ મેળવણીને નામવી અને ભઠ્ઠીમાં આઠથી દસ મીનીટ હુંજવું. તે પછી જરા ભદાં કોરાં કાગળની ઉપર ખાંડ પાંચરીને એ તીનમાંનાં હુંજાવલાં કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢી લઇને તેની ઉપર સફાઈથી સરખી જામ ચોપડીને ગોળ રોલ વીટાળી લેવું.

સાફ કીધેલી ચરખી.

ઘણાં ફરિયે બકરાંના ગુરદાની ઉપરની નાનાં સપરચનના જેટલા ગાંગડાની ઘણી જાદી ચરખી આવે છે તેવીજ ચરખી લેવી. પરદાની પતળી ચરખી લેવી નહી, તે સાફ કરવાને ઘણી મહેનત પડે છે. એ જાદી ચરખીમાંથી પરદા કાંઈ હોય તે કાઢી નાખીને તેના કટકા કરી મોટી સાફ કોરડી કદામમાં નાખી ઇગારે ઉંઘાડી મુકવી અને એક તપેલી ઠંડાં પાણીથી પોણી ભરીને તેની ઉપર ઝીણું કપડું જરા ઢીળું બાંધવું અને ચુલાપરની ચરખી થોડી થોડી તવાતી જાય તેમ લેને એ કપડાંમાં રેડતાં જવું. એમ કીધાથી ચરખી મજબૂતી સફેદ રહે છે અને બધી એકથી તાવ્યાથી કકરી ને તે રતાસપર થાય છે. એ રીતે ગાજેલી બધી ચરખી પાણીમાં બંધાયને કાઢી લેવી. બીજી રીતે ચરખી તાવવી હોય તો મોટાં સાફ તપેલામાં પાણી કકડાવીને તેમાં ઉપર મુજબના ચરખીના કટકા નાખીને બળતે ઉંઘાડું રાખવું અને બધી ચરખી પીગળી જાયને બીજાં મોટાં સાફ તપેલાંપર કપડું બાંધી તેમાંથી પાણી સાથેજ

ગાળવી. પછી ઠંડી થઈ ચરખીનો પોપડો બંધાય તેને કાઢી લઈ ચરખી વાપરવી હોય ત્યારે પાછી તાવીને લેવી. પીસીને સાફ કરવા હેઠે લખ્યું છે તેના જેવો એ તાવેલી ચરખીનો ટ્રેસ્ટ લાગતો નથી પણ એ મજબૂતી માખણુ જેવી લાગે છે માટે આએ વીવીધ વાંતીમાં કોઈ પણ પેસ્ટ્રીમાં સાફ કીધેલી ચરખી નાખવા છાપેલું હોય તેમાં ગમે તો આએ ચરખી વાપરવી. ઘઉંની રોટલી ચરખીની બનાવવી હોય તો ધીને બદલે એ ચરખીને તાવીને રોટલીપર રેડી તેની ઉપર સાટો છાંટ્યા વગર એમજ રોટલી બનાવવી. એ રોટલી મજબૂતી થાય છે, પણ એને ગરમ ખાવી, ઠંડી થયાથી ચરખી બંધાઈ જાય છે અને તે સારી લાગતી નથી. આએ વીવીધ વાંતીમાં પદ પેસ્ટ્રી માખણુ છાપેલો છે એટલે પાછને માટે કસ્ટ બનાવવાનો છે તેમાં અથવા ખીજ કોઈ પણ કસ્ટમાં ઉપર મુજબની તાવેલી ચરખી લેવી નહીં. કારણુ ભુંજતી વેળા એ ચરખી જલદી તવાઈને કસ્ટમાંથી બાહર નીકળી જાય છે અને તેથી પછી કસ્ટ ખીલીયા વગરનો સુકો થાય છે. તેટલા માટે આએ ચોપડીમાં પાછનો અથવા ખીજ કોઈ પણ કસ્ટ ચરખીનો બનાવવા લખેલું હોય તેને માટે, ઉપર લખ્યા મુજબની બકરાની ગાંઘડાની કઠણ ચરખી લઈ તેમાં જળા અથવા પડ જેવી હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખીને ઠંડીના દાહડામાં કકડતાં પાણીમાં અને સાધારણ રૂતમાં ગરમ પાણીમાં બોળી એજ થોડું પાણી નાખતા જઈ તદ્દન ઘણાજ સાફ પાતાની ઉપર ચરખીને નરમ પીસી તેનો લંબ ગોળ ગોળો કરી તેને ડાવા હાથની હથેલીની ઉપર મેલી જમણા હાથે છરીવડે ગોળામાંથી જરા જરા ચરખી કાઢવી, જેમ કરતાં ચરખીની આંદર રહેલી દોરા જેવી બારીક નેસ નીકળશે તે બધી કાઢી નાખીને એજ રીતે બીજી બે વખત ચરખીને પીસી નેસ કાઢીને મજબૂતી નરમ માખણુ જેવી કરવી અને એને વાપરવાને વખત હોય તો ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. આએ વીવીધ વાંતીમાં કોઈ પણ કેક, પુડીંગ યા બીજી કાંઈ પણ પેસ્ટ્રીમાં ચરખી નાખવા છાપેલું હોય તેમાં આએ ચરખી પણ વાપરવી.

સાફ કીધેલું નીમક.

સોજાં સફેદ પોણા રતલ નીમકને તદ્દન કલઈ બરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું

અને એક જોશ આવેને ઉતારીને તપેલીની હેઠે કાંધ મુકીને જરા ઢળતી રાખતી. પછી તપેલીમાં ઉપરથી મેલનો પોપડો તરતો રહેશે અને હેઠે પાણી ફરશે. તે પોપડો ભાગે યા ચુંચાય નહીં તેમ હેઠેનાં નીતરા પાણીન બીજી સોજી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં સંભાળથી નીતારી લઇને એ પાણીને પાછું ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પાણી તદ્દન સુકાઇને સફેદ સુકું ઝીણું નીમક થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી નીમકને કાઢી લેવું.

સારીયા.

કલીયાંણીનો અથવા રંગુનનો હલવો નામના સોજી જાતના સફેદ ચોખ્ખા આવે છે તે ચોખ્ખાને ચુંટી છરાવી ઉફણી ભુસું કાઢી નાખીને સોજા ઘોષ સોજાં બોયાંમાં નાખીને પછી આઝે વીવીધ વાંનીમાં ઘાયલા એટલે બીના ચોખ્ખાનો આટો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઝીણા દલાવી ચાળીને એ આટો સવા રતલ લઈ એક કલકલ ભરેલી સાફ તપેલીમાં નાખી પોણા શેર ઠંડું પાણી જીડું કાઢી એ આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને માહે આટાનો સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી કાંધા આગલથી જરાખી મરડાયલી હોય નહીં તેવી સરખી એક ઉભા ધાટની ઉંડી સોજી કલકલવાળી તપેલી પાણીથી અડધી ભરી તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી માટે બળતે મુકવી અને અંદરનું પાણી ખુબ તરેહ કક્કીને માહે ઉછલે ત્યારે એ તપેલીના કાથાની ઉપર ચપટ બેસતી ચટ્ટી ઢાંકાય તેટલી કાંસાંની યા કોપરબ્રાસની અડબચડી નહીં પણ ઘણી વપરાઈ ઘસાઇને સફાઈદાર લીસા થયેલાં તળાયાંની એ થાળાએને સાફ કરી અને તે એકની ઉલટી ધોરડુ એટલે તળાયાંની બરાબર વચોવચમાં જો સારીયા નાના કરવા હોય તો એ મેળવણી નાનો એક ચમચો ભરી અને ઘોટા કરવા હોય તો એક માટે ચમચો ભરીને રેડીને જરાખી ઘોળીયા વગર વુર્તજ ઉભા પકડી એક હાથ વડે સરખી ગોળને ગોળ ફેરવવી. તેમ ફેરવ્યાથી થાળાનાં તળાયાંની ઉપર મેળવણી જરા જાદાં કાગળનો જેટલી ગોળ પંથરાઈ રહેશે, પછી વુર્તજ તપેલીનું ઢાંકણ ઉઘાડી નાખીને તપેલીની ઉપર થાળાને ચટ્ટી મુકી દેવી અને તપેલીમાંના ઉકળતાં પાણીની વરાળ થાળાની

ઉપર પંચરાયલા સારીયાને લાગાથી તે ત્રણથી ચાર મીનીટમાં બહારે. તેટલાં બીજી એવીજ થાળીની ઉપર એજ રીતે બીજો સારીયો તૈયાર કરવો. પણ સારીયો બાફવા મુકવા અઘાઉ એક કલ્હવાળી કથરોટમાં ઠંડું પાણી ભરીને તૈયાર રાખવી અને પેલા બકાસલા સારીયાની થાળીને ચુલાપરથી કાઢતાંવાર પાણીમાં ચટ્ટી મુકી દધ મેળવણી રેડેલી બીજી થાળીને તપેલીની ઉપર મુકી દેવી. અને કથરોટમાં મુકેલી થાળીને એક મીનીટમાં ફેરવી નાખી સોજી અમરીની ચીપથી અને તે નહી હોય તો છરીની અણીવડે સારીયાને કીનારીપરથી જરા અળગે કરી સારીયા અને થાળીની વચમાં કથરોટમાંનું પાણી છાંટતાં જમને સરખો આપો ગોળ સારીયો ઉપાડી લેવો અને ઘોષને સાફ કીધેલાં સોજાં સુપડાં યા કરંડીયાનાં ઢાંકણાંની પછરાડેની ઘોરડુપર મુકવો. પછી નેતરની સોજી ઘોલકી હોય તો તેની ઉપર અને તે નહી હોય તો દેખાનાં ફરકાં યા મોઠાં પાટીયાને તડકે મુકી તેની ઉપર સોજી ઘોતી આદર બીછાવીને આમમચથી તૈયાર રાખી સારીયાનું પાણી લાગીને બકાસલું પડ હેઠે આદરપર લાગે તેમ સુપડાં યા ઢાંકણુ પરથી સંભાળીને ઉંચકીને આદરની ઉપર સુકાવા માટે મુકવા અને ઉપરનું પડ સુકાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ સુકાયને સારીયા બરાબર સુકા થાયને ઉંચકી લેવા. પણ ઉપરનું પડ બરાબર સુકાય ત્યાં સુધી એમજ સારીયાને મુકી રાખ્યાથી સારીયા આદરને વળગી જઈ ઉપડીને નીકળી શકે નહી તો પછી થોડી થોડી મીનીટ સારીયાને ફેરવ્યા કરી બરાબર સુકા થાયને કાઢવા. બકાસલા સારીયા થાળીની ઉપરથી આખા નીકળે નહી અને ભંગી જાય તો પછી મેળવણીમાં એક ચમચી સરકો ભેળવો, તેથી ભાગથે નહી. થાળી પરથી કાઢતાં ભાંગી ગયલા બકાસલા સારીયાને ખાંડ સાથે ખાવાના સારા લાગે છે. સારીયા બકાસલાં તપેલીમાંનું પાણી આછું થાય તેમ બીજો ચુલે કકડવું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેર્યાં કરવું, તેમજ કથરોટમાંનું પાણી ગરમ થાય તેને પણ બદલા કરવું. અને દરેક સારીયો કાઢીયા પછી થાળીને નુછીને તદનજ કોરડી કરવી. કારણુ તે સેજબી ભીની હશે તો તેની ઉપર મેળવણી પંચરાથે નહી. ઘણા સારીયા બનાવવા હોય તો બે ત્રણ તપેલી ચુલે મુકવી અને થાળીઓ પણ વધારે રાખવી. ખારા સારીયા કરવા હોય તો બારીક વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને મેળવણીમાં ભેળવું.

અને મીઠા કરવા હોય તો મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ થોડી મેદા ખાંડ નાંખવી. સુકાયેલા સારીયાને તળવા માટે માટા ઉંડા પેણામાં ડુબવું ધી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે તેમાં સારીયો મુકવો. પણ તેને તળતી વેળા બેઉ હાથમાં ભકેક તવાયો રાખી તે વડે સારીયાને પેણામાંના ધીમાં ખેંચી ખેંચીને તળવા, એમ કીધાથી સારીયા ખેંચાઈને હોય તે કરતાં ઘણા માટા થાય છે. સારીયા હમેશ તદ્દન સફેદ અને કકરા તળવા, સેજળી લાલ કરવા નહી. સારીયા ભુંજવા હોય તો ઇમારત પર ગલેલ મુકીને તેની ઉપર ભુંજવા.

સાલમપાક.

ભેળ વચરનું તાણું દુધ ચેર ૧૦, સોળું મીઠાઈનું ધી તથા સોળ ખાંડ દરેક ચેર ૪, નવી બદામની ખીજ ચેર ૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરખુજ એ ચાર જાતનાં મમજ દરેક ચેર ૦, સોળ સફેદ પંજળી સાલમ તોળા ૬, એળચીના ઘણા તથા જયફળ દરેક તોળા ૨, ઘણા સોજે ગોલાખ ખાટલી ૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. ખાંડને ગોલાખમાં પીગળાવી કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને જરા ટાંછટ શીરો કરી ગરમ બેલટપર રાખવો. બદામને છોલી ઘોઈ કોરડી કરી તેમાંથી એક શરના આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા અને એક માટા પાટીયામાં બધું ધી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે તેમાં બદામના કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને ઉતારી પાટીને જલ્દી માહેથી બધી કાઢી લઈને પાછું ધી ચુલે મુકી કકડેને બાકી રહેલી આખી બદામને ઘેરા બદામી રંગની તળીને એમજ કાઢ્યા પછી મગજને પણ તળીને એને તથા આખી બદામને છુંદવું. સાલમને ખલમાં ઘણીજ ખારીક છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી આજવી અને જલ્દો ભુકો રહે તેને પાછો છુંદીને એમજ ચળવો. પછી એક સોજાં કલ્હ ભરેલાં તપેલાંમાં પેલાં મેવો તળેલાં ધીમાંથી થોડું નાખી તેને પાછું કકડાવીને તેમાં એ સાલમ નાખી ધીમાં આંચે બરાબર તળીને પછી તેમાં એક માણસે જરા જરા કરી દુધ રેડતાં જવું અને ખીજાં માણસે જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું. કારણ જરાખી હાથ થોભશે તો દુધમાં સાલમના ગાંગડા થશે. માટે

બધું દુધ પુરું થાય ત્યાં સુધી એ રીતે ભિળીને પછી ઘુંટયા કરવું. અને દુધ બળીને માવા જેવું થાય ત્યારે પેલાં તપેલાંમાંનું બધું ધી અંદર રેડી માવાને શીકો લાલ તળીને માહે શીરો. મેળવીને ધીમે બળતે ઘુંટયાજ કરવું હેઠે જરાબી લાગવા દેવું નહીં. અને ધી છુટું પડેને ઉતારીને બદામ, મગજ, એળચી તથા બચકળ ભિળવું.

સીક માણસ માટે મોહમાં ખાફેલી મરધી.

કોઈ પણ માણસ ધાસ્તી ભરેલી બીમારીમાંથી જરા સાફ થાય ત્યારે ડોક્ટર તેને ફેરફાર ખોરાક આપવા માટે કોઈ વખત નીચે લખ્યા મુજબ મરધી આપવા કરમાવે છે.

હાફફાલ નહીં તેમજ વળી ઝીણું ચીકન પણ નહીં તેવું એટલે એ બેના વચ્ચેમાં એક મજાહનું ભરેલું પીણું લેવું અને આએ ત્રીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કરીને પગના બધે કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી સોણું ધોવું. પછી એક કલ્હ ભરેલી મોટાં આંધરાંની ચાળણીમાં બધા કટકા અકેકની પાથે પાથે મુકી કાંચાની ઉપર એ ચાળણી રહે તેટલી એક સોજી તપેલી પાણીથી અડધી ભર. ચુલે ધીમે બળતે મેલીને તેના કાંચાની ઉપર મરધી ભરેલી ચાળણી મુકીને તેપર ચટ્ટું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ ચાળણીને મરધી વળગે નહીં માટે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપર જરા ખસેડવી અને મરધી તદન નરમ થાય ત્યાં સુધી દાઢ બે કલાક ચુલે રાખવું. જે દરમ્યાન તપેલીમાંનું પાણી કમતી થાય તો બીજું કકડવું પાણી માહે ઉમેરવું અને તદન નરમ થાયને કટકાને કાઢી જરા ઠંડા થાયને તેમાંનાં બધાં હાડકાં, ચામડાં, નેસ બધું કાઢી નાખી બધાં નકી માસનો બજોળ ખારીક રેસો ટુપીને સાફ ઢીમડાં ઉપર હલકે હાથે ખીમા જેવું ખારીક છુંદવું. પણ એવુંબી દર્દીથી ચાવી શકાય નહીં તો પછી તદનજ સાફ પાત્ર ઉપર એ માસને પીરવું. પછી એમાં વાટેલું નીમક પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર, ઘાઈ કોરડાં કરીને ખારીક કાપેલાં કોથમીરનાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી બે ચમચી બેળાને ખાવાની અડધી કલાક આગમચ ઓલ્યુમીન્યમના ઢાંકણ સાથેના દાબડા આવે છે તેના એક નાના દાબડામાં એ મરધી ભરી ઢાંકણ ઢાંકવું અને

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ઘુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ આડધાજ કલાક બાંસીને દર્દીને આપવું. પણ બાકતી વેળા દાખડામાં પાણી ભરાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. ડોક્ટરની રજા હોય તો મૈશડ કાઢેલો એક નાનો પટેટો, સોજી મરખાણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, છાલેલાં પાંચ વાલ આડુની પતળા કાપેલી કાતરીઆ તથા ચાર પાંચ એળચીને બતાથી થોડી છાલ સુધાંજ લધને ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કાઢેલી મરઘીમાં બીજા સામાન બધું એ બધું પણ ભળી બાંસીને પછી અંદરથી આડુ તથા એળચી કાઢી નાખીને ખવાડવું.

સીરોખ.

ધરનો દહેલો ધઉંનો આટો ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વાટેલું નીમક; બોખરાં કાઢેલાં કાળાં મરી તથા જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ધી ખપ મુજબ.

કેસરને જરા સેકી વાટીને એક નાનો ચમચો ઠંડા પાણીમાં મેળવીને થોડીકરં રાખ્યા પછી ઉપરનું પાણી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવું. આટાને ચાળી તેમાંથી બે ભાગ નેટલો જુદો કાઢી રાખવો અને એક ભાગ આટાને પાણીથી કઠણ બાંધીને બાર કલાક રાખ્યા બાદ પેલા જુદા રાખેલા બે ભાગ આટામાં મેળવીને તેમાં નવટાંક ધી ભેળીને કેસરનું પાણી રેડવું અને કાંદાને છોલી બારીક લુકો કાપી તે તથા બાકીના બધા સામાનને આટામાં નાખી પાણીથી કઠણ બાંધીને તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ નેટલા ગેળા રી હથેલીની ઉપર જરા સાટો લધને તેના ઉપરજ આ પાતળા પાતળા પાતળા પાતળા પાતળા પાતળા પાતળાની ઉપર મેલી આગળી નહે જરૂર નહીં તેના અરપાક મોટા ચાર આંધરા પાડવા. પછી પેણામાં ઘુરણ વી નાખી ચુંગ મધ્યમ બળતે સુકી માહિયો ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સીરોખ મુકાને મળાઉનાં કરકાં તળવાં, ધીને બદલે ગમે તો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવાં.

સુતરફેણી.

સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, સોજી સફેદ માનનું ધી શેર ૪, સોજી પહેલાં નંબરનો મીઠનો ધઉંનો તાબો આટો તથા

ભીના ચોખાનો ઘણો બારીક દલેલો આગે તોળેલો દરેક શેર ૨, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળી દરેક શેર ૦, ઝેળચીના દાણા તોળો ૧, બારીક વાટેલું નીમક વાલ ૫ ઝેટલે બેઆની ભાર, ઘણો સોજો ગોલાખ બાટલી ૦૧૧, સોજું મીઠું તેલ ૫૫ મુળખ.

ઘઉંના આટાને કલઈ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી માહે નીમક નાખી ઠંડાં પાણીથી પોચો જેવો બાંધી મલમલનાં ઘાતાં કપડાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા પછી હાથને જરા પાણી લગાડતાં જઈ ખુબ ગુંદીને પછી ઘાબી પથરની ઉપર ઝીંકીને કપડાં ઘાય છે તેજ મીસાલ એક તદ્દનજ સોજા સાફ પથરનાં પાતાની ઉપર એ આટાને ભેરથી ઝીંકી ઝીંકીને પછી એ આટાને એંચતા તાર નીકળે તેટલો બધો ચીવટ થાય ત્યારે હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી આટાને પાછો ગુંદીને પછી ઝીંકવો. ત્યાર બાદ એ આટાની લાંબી વીટ કરીને તેના આટાં લીંબુ નેટલા બધા ગોળા કરી હથેલીને જરા તેલ લગાડતાં જઈ પાતાની ઉપર મુકી એ દરેક ગોળાને હથેલીવડે ગાંડીયાના નેટલા ભદા પણ નેટલા થાય તેટલા લાંબા વણતાં જઈ એક પોણા ગજ નેટલા પોહોળાં અને તેથી પણ લાંબા સાફ પાટીયાંની ઉપર મીઠું તેલ લગાડીને એ ગાંડીયા જેવા વણેલા આટાના બેઉ છેડાને એ પાટીયાંની પોહોળાઈ તરફની બેઉ બેરફુની ઉપર દાખીને વળગાવી એ રીતે એ બધા વણેલા આટાને અકેકની જોડે જોડ અથડાવીને મુકતાં જવું અને તેની ઉપર ભીતું મલમલનું કપડું ઢાંકતાં જવું. એ મુળજ બધા ગોળાના વણેલા ઢુકડા પુરા થાય ત્યારે તેની ઉપર મીઠું તેલ પુરવું લગાડીને ઢાંકેલાં કપડાંને પાછું ઠંડાં પાણીથી ભીનવી નીચવીને ઉપર ઢાંકી મુકવું. તે પછી ચોખાના આટાને સેજ પણ પાણી લીધા વગર બધાં અમથાં માનનાં ધીયાજ માખણ જેવો પોચો બાંધીને પાટીયાંની ઉપર ગોઠવેલા પેલા ઘઉંના આટાના ગાંડીયા જેવા સળીયાની ઉપર બધા એક સરખો પાંચરીને પછી એના છેડાએને પાટીયાંની ઉપર જ્યાંથી વળગાવેલા હોય તે તરફથી નહી પણ બીજા બેરફુ જ્યાં લાંબા ઉભા સળીયા હોય સાંથી ગોળને ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પણ એ વીટાના બેઉ છેડાની ઉપર પેલા ઘઉંના આટાના ગાંડીયા જેવા સળીયા એટલે ઢુકડાના છેડા બધા છુટા રહેશે તેને દાખીને અકેક સાથે વળગાવી લઈને પછી એ વીટાને

બેવડા કરી ઉશ્વર્ગ ભરેલા ખુનચામાં ઢગલાનીકાની મુકીને તેની ઉપર બીનું કપડું ઢાંકવું. તે પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ એ ઢગલાને ઉંચકી લંબાઇમાં ખેંચીને જરા લાંબો કરી તેની ઉપર જરા તેલ લગાડીને પાછું ઢાંકી મુકવું. પછી એટલાજ વખતને અંતરે પાછો તેલનો હાથ લગાડી એ ઢગલાના એક છેડાપરથી ઉંચકી કુવામાંથી પાણી કાઢતી વેળા જેમ બે હાથે દોરડું ખેંચે છે તેજ પ્રમાણે એક છેડેથી ખેંચતાં જવું અને બીજી તરફ તેનો ઢગલો થશે તેની ઉપર પાછું બીનું કપડું ઢાંકી રાખવું. એ રીતે એટલાજ વખતને અંતરે વારંવાર તેલ લગાડતાં રહીને ખેંચતાં જવું. જેમ કરતાં એ વીટાની જડાઇ ઘટીને છેલ્લે જડાં સુતરનાં જેવો પતલો થઇને લંબાઇ ઘણી વધી જશે. તે પછી તેના બેઉ છેડાપરના ત્રણ ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી કાઢીને પછી એ ઢગલામાંના એક છેડાને ડાવા હાથનાં બે આંગળાંની ઉપર સફાઇથી ગોળ ને ગોળ વીટાળી સુતરફેણી જેટલી મોટી અને જડી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળ પૈડાંનાં જેવું વીટાળી છેલ્લે છેડો તોડી નાખીને આંગળાંની ઉપરનું એ વીટાળેલું આંગળાને કાઢી લઈ તોડેલા છેડાને વચમાં દાખી લેવા. પણ એ વીટાળવી વેળા આંટા આડા અવળા લેવા નહીં. કારણ તેમ થયાથી સુતરફેણીની બાહરની ડીનારી ચુંથાઈ જાય છે. વીટાળતાં વચમાંના કોઇ તાર છુટા હોય તો તેને અંદર ખોસીને સરખું કરવું. પછી પાટીયાંની ઉપર જરા તેલ લગાડી એ આંટાના તારનાં વીટાળેલાં પૈડાંને જરા દાખી ચપડું કરીને પાટીયાંની ઉપર મુકી હથેલીને તેલ લગાડી પહેલે જરા દાખી દાખીને બધેથી એકસરખી સુતરફેણી નાની હોય તો અડધી ઇંચ અને મોટી હોય તો એક ઇંચ જેટલી જડી સુતરફેણી થાપવી. એ રીતે બધી સુતરફેણી થાયને એક મોટા ઉંડાં પેણામાં કુબતું ધી કકડાવી તેમાંથી ધુમાડો નીકળેને હેઠે મધ્યમસરનું બળતું રાખી માહે એક સુતરફેણી મુકવી, પણ તળાવી વેળા તેના તાર છુટા પડીને બાહર નીકળી પડે તેને આરાથી પાછા તેની ઉપર સરખા મુકવા અને અવારનવાર સુતરફેણીની ઉપર આરાથીજ પેણામાંનું ધી છાંટવા કરવું, તેથી બધેથી એકસરખી તળાશે. કારણ સુતરફેણીનું પડ ફેરવીને તળાવી નથી. સુતરફેણી બરાબર તળાઇને તેના બધા તાર બરાબર છુટા પડેને સફેદજ હોય ત્યારે આરાથી કાઢી લઇને કલહ

ભરેલી ઘણી મોટી ચાળણીને એક તપેલીના કાંઠાની ઉપર મેલીને તેમાં એ તળેલી સુતરફેણી મુકી એજ રીતે બધી તળવી. પણ કદીથી કઠાઈમાં તળવી નહી, કેમકે તેમાં વળા જાય છે માટે હમેશ ઘણું ઉંડો મોટો પેણાજ લેવો. તેથી સુતરફેણી ધીની અદર તરતી રહેવાથી બરાબર મજાઈની સફેદ તળાય છે અને પેણું છાલકો હોય છે તો તેનાં તળાયાંમાં લાગીને લાલ થઈ જાય છે. ત્યાર બાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં જખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરવો અને તે કુકો થાયને તેમાં અડધી પાઇટ ગોલાખ બેળીને શીરાને કલ્લ ભરેલા મોટા પાટીયામાં રેડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં અડેક સુતરફેણી મુકી તેમાં પચવા માટે સમચાવડે તેની ઉપર શીરો રેડ્યા કરવો અને બરાબર શીરો પીચેને એક મોટા કલ્લ ભરેલા ખુનચાને જરા ઢળતો મુકી સુતરફેણીને તવાયાથી ઉંચકીને ખુનચાની ઉપર રહેલા બોરડુ તરફ મેળવી અને પસ્તાંની સ્લાઈસ કાપી તે, ચારોળા તથા એળચીને થોડી થોડી ઉપર ભભરાવવી. એ રીતે બધી સુતરફેણીને શીરો પાચા પછી તે જો વધારે મીઠી કરવી હોય તો ખુનચામાં હેઠે લાગેલી બોરડુપર શીરો એકઠો થયેલો હોય તેને સુતરફેણીની ઉપર રેડીને માહે બધો પચાવવો. તે પછી બધી સુતરફેણીને મોટા કલ્લ ભરેલા થાળાઓમાં પાથે પાથે ગોઠવીને મુકી મલમલનાં ઘોતાં કપડાંને ગોલાખમાં ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકવું, તેથી સુતરફેણી મજાઈની નરમ થશે. એ કપડું સુકાઈ જાય પછી પાછું એકવાર એમજ ગોલાખમાં ભીનવીને ઢાંકી ખીજે દીને કાઢી અડેક સુતરફેણીને સફેદ બારીક કોરાં કાગળની ઉપર જુદી જુદી મુકીને ઉપયોગમાં લેવી કારણ એવી કોઈ પણ મીઠાઈ ગરમ ગરમ અથવા ઠંડી થયા પછી પણ તેજ નીતે તાજી ખાવાથી તેની લેજટ લાગતી નથી હરે પછી ખીજે દીનેજ તેનો ટેસ્ટ પણ જણાય છે અને સારી લાગે છે. વધારે સુતરફેણી બનાવવી હોય તો મોટા પાટીયા પર કેપર મુજબના તૈયાર કીવેલા આટાની ઘણી પાતળા રીટ ગોઠવી, તેથી વધારે બારીક તારનાં સુતરફેણી થશે. આમાં ગોલાખ ભળવાને બદલે બધા ઘણું સોજો ગોલાખ લઈને તેમાં શીરો કીધાથી સુતરફેણી વધારે સારી થશે. ચોલા માટે સુતરફેણીની ઉપર થોડી તાજ ગોલાખનાં કુલની પાદડીઓ ખીજે દીને ભભરાવવી. જો કેસર્યા સુતરફેણી કરવી હોય તો અડધા તોળો સોજા ખરી

કેસરને આઝ્મે વીવીધ વાંતીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી ખારીક વાટીને નાના હઠી ચમચા ગોલાખમાં મેળવી શીરો તૈયાર થાયને ઉતાર્યાની અમાઉ ઝે કેસરને બધી નહી પણ ખપતી ખપતી માહે થોડી ભેળીને શીરો પીળા રંગનો કરીને ઉતારવો અને ઉપર મુજબ 'પણુ' એ શીરામાં પેહલે એકજ સુતરફેણીને મુકવી અને તે જો પીળા રંગની નહી થાય તો પછી બીજી થોડી કેસરને શીરામાં ભેળવી. સુતરફેણી ગોલાખી રંગની કરવી હોય તો જેમ શીરામાં કેસર ભેળવા ઉપર લખ્યું છે તેજ રીતે પણ કેસરને બદલે રંગ આઘસકીમનો છે તે ભેળાને સુતરફેણી ગોલાખી રંગની કરવી, તેમજ લીલા રંગની કરવા માટે ઇંગ્રેજી દુકાનોમાં મીઠાઈમાં નાખવા માટે લીલો રંગ આવે છે તે રંગ સુતરફેણી ઘણાજ શીકા લીલા રંગની થાય તેટલા થોડોજ એ રંગ શીરામાં ભેળવો. બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઈ સુતરફેણી થતી નથી. ઘણી વખત બનાવતાં અને બીગડતાંજ પછી બની શકશે.

સુઠાંનાંતી પાપડી.

આઝ્મે વીવીધ વાંતીમાં સુઠાંનાંતો બુકો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો. બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બધું છુંદીને તળીયા પછી તેમાં સોજો મોલો માવો હઠી શેર ભેળીને તૈયાર રાખવો પછી એમાં મેઠા ખાંડને બદલે સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ શીરામાં લખ્યું છે તે કરતાં અડધો શેર વધારે લેવી અને આઝ્મે ચોપડીમાં પસ્તાંપાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ ખાંડને તેવાજ શીરો બનાવીને તેમાં આઝ્મે માવા સાથે ભેળી રાખેલો સામાન ભેળવીને ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાવ તેવું જરા કઠણ થાયને ઉતારી આગમચથી એક સોજા ખુનચાને સોજી ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં આઝ્મે તૈયાર થયેલી ભેળવણી નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જેટલું જાડું થાપવું અને બંધાવા આવેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ પાપડી ઘણી સારી લાગે છે.

સુઠાંનું.

સોજી ખાંડ શેર બા, સુવા તોળેલા શેર બ, છુંદીને ચામેલી સુંઠ તોળા ૫, સોજી મીઠાઈનું ધી તોળા ૨, ખસખસ તોળો બા,

ચોખ્ખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું ધી તથા ખીજી શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

એક ખુનચાને જરા ધી લગાડીને તૈયાર રાખ્વો. પછી સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા અને ખાંડનો ટાછટ શીરો કરી તેમાં અથો સામાન ખરાબર મેળવીને ધીમે બળતે ધુંદી કઢણુ યાયને ખુનચામાં નાખીને ધી લગાડેલા કાંસીયાથી કાપી ફરેને ઉપર ખીજી શાકરીયા ખાંડ થોડી ભભરાવી બંધાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

સુઠાંનાંનો ભુકો.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨૦, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૨, નવી બદામની ખીજ તથા સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧૦, સુકાં સીંગોડા શેર ૦૦, કીસમીસ દગખ, સુકાં ગોખરું; ખસખસ; સુંઠ; સુવા તથા ભાંજેલી કમરકામડી દરેક શેર ૦, સોજો બાવળનો ચુંદર; રોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરખુજ ચાર જતનાં મગજ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તથા ઉજળી મરી દરેક તોળો ૧૦, એંજળી, જાયફળ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૧, સુકું નવું કોખરું વાઠી ૧.

એંજળી, જાયફળ, જવંત્રીને બારીક છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ઘોષને ડોરડી કરવી. સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. ખસખસને ચુંદવી. કોખરાંની છાલ છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. ચુંદર તથા બાકીના બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને બાકી જલદો ભુકો રહે તેને પણ પાછું છુંદીને ચાળવું. બદામને છોલી ચોખ નુઝીં ડોરડી કરીને આડા બથે કટકા કાપવા. પછી ક્ષત ભરે ના પેણામાં બધું ધી નાંખી ચુલે મુકી ખરાબર કકડીન માહેથી છુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની યાયને ઉતારી આગમ-ચથી એક સોજી તપેલીની ઉપર ચાળણી યા બોયું મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં એ બદામ બધાં ધી સાથેજ નાખીને પછી બદામને કાઢી લઇ તેમાંથી અડધા શેર જેટલીને છુંદવી અને બાકીની એમજ રાખવી. પછી ધીને પાછું તપેલીમાં રેડી તે કકડેને તેમાં મગજને શીકા બદામી રંગના તળીને ચાળણી યા બોયામાં નાખીને

પછી કાઢીને છુંદવાં. તે પછી પાછું ધી કકડાવી તેમા દરાખને તળા ઉતારીને ચમચથી કાઢી લઇ ધીમાંથી એક સોજી કલઘવાળા માઠી કઠાઇમાં થોડું નાખીને તેમાં છુંદેલો ગુંદર નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળાયને કલઘવાળા ખુનચામાં કાઢી સોજી કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવો અને બાકીના બધા સામાનને પણ જરા જરા ધી નાખી જુદો જુદો તળીને ખુનચામાંના ગુંદર સાથે નાખી જરા ધીમાં ખસખસ તથા કોપરાંના કઢકાને જુડું જુડું તળીને એ તથા બદામ દરાખને પણ ખુનચામાં નાખેલા સામાનમાં નાખવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં ધીમાં ઘઉંના દુધને શીઘ્ર લાલ રંગનું તળીને ધી સુધાંજ ખુનચામાં રેડવું. સાર બાદ ખાંડમાંના ગાંઢડા ભાંજી કચરો કાઢી ખુનચામાંના બધા સામાનમાં મેળવીને પછી ઉમા ઘાટની કલઘવાળી સોજી તપેલીમાં બધું નાખી ચુલે ધીમાં આવે મેલી ફેડે લાગે નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું બગાળર મળી જઈ ખાંડનો કાચો રંગ બદલાઇને જરા પીગળે ત્યારે એળચી, જાયફળ તથા જવંત્રી ભેળાને ઉતારવું. ઠંડું થયાથી ખાંડ પાખી બંધાય છે. સુકું કોપરું નહી ગમે તો તે નાખવું નહી.

સુપ કાચાં ગોસ્તનો.

સોજું નર બકરાનું નકી ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેની ઉપર ચરખી છીછડાં કાંધ હોય તે બધું છરીથી કાઢી નાખી બરાબર સાફ કરીને તેનો બારીક ખીમો છુંદવો. પછી ઉકાળાને ઠંડું કીધેલું એક લીકરગ્લાસ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં નાખી એક ચમઠી નીમક નાખી બરાબર મેળવીને એ ત્રણ કલાક રાખવું. તે પછી સફેદ સોજાં ઘોતાં ઘટ કપડાંમાં પાણી સુધાંજ બધો ખીમો નાખી નીચવીને બધો સુપ કાઢવો એ સુપ સીક માણસને આપે છે.

સુપ કૉલીફલાવર.

સોજી સફેદ નક્કર કૉલીફલાવરનાં છુટાં પાડેલાં ફુલ રતલ ૧૦, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૧૦, ઘણી કુમળી ફ્રેંચબીન્સ શેર ૧૦, સોજાં કરીપાઉદર તોળા ૨૦, નીમક તોળો ૧, સેલરીનાં બીયાં તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સફેદ વાઇન લીકરગ્લાસ ૧.

ફ્રેંચબીન્સના વાખ કાઢી બારીક સેવ જેવી કાપવી. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુકો કાપવો. કૉલીફલાવરનાં છુટાં

કુલને નરમ ખાશી તેમાંનાં અડધાંને ખાશીક કાપવાં. પછી એક કલહ ભરેલા સોજ પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં પેલાં કાપીયા વગરનાં કોલીફલાવરનાં અડધાં ફુલ, ફ્રેન્ચીન્સ, સેલરીનાં ખીયાં તથા કરીપાઉદર નાખી ચમચથી મેળવી જરા લાલ તળાને માટે દોઢ શેર ગરમ પાણી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને. ધીમે બળતે મુકવું, પણ અવારનવાર ઊંધાડીને ચમચથી ભચડ્યા કરવું અને બધું તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ધુંટી એકરસ કરીને પછી કુકું થાયને કલહ ભરેલી માટાં આંધરાંની આળણીમાંથી સાફ હાથની હથેલીવડે બધું છાટી લઇને પાછું તપેલીમાં નાખી તેમાં નીમક, મરી તથા કાપેલાં કોલીફલાવરનાં ફુલ બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી એક કકરો પડેને સુપ પતળો લાગે તો જરા બાળી જરા ઘાડો થાયને વાઇન ભળાને એક બે મીનીટમાં ઉતારી બાફેલા આવલ સાથે ખાવો. એ સુપ મળાડનો લાગે છે અને છ સાત માણસ માટે એટલા સુપ પુરતો છે.

સુપ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો બાફેલો.

ગદનનું અથવા આવરાનું સોજું નર બકરાનું એક રતલ ગોસ્ત લેવું અને તેની ઉપર ચરખી છીછરાં હોય તે બધું બરાબર સાફ કરી કાઢી નાખીને બનતાં સુધી ઘોયા વગર એમજ લેવું. પણ જો એમ નહીજ ગમે તો પછી ગરમ પાણીથી એકજ વખત ઘાંધને છરાથી ખોખરું કરવું અથવા જાડું છુંદવું. પછી છોળેલા કાંદા અડધો તોળો તથા આડું ૦૧ તોળો લઈ બેઉના ચણા જેટલા કટકા કાપવા બે એળચીને ખોખરી કરવી. પછી તદ્દનજ કલહ ભરેલી તપેલીમાં ગોસ્તને દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી આડું, કાદો, એળચી તથા બેથી ત્રણ ચમચી નીમક નાખીને ચુલે મુકી ઊંધાડું મુકવું અને ઉભાય નહી તેની સભાળ રાખી એક જ્વશમાં બધા મેલ ઉપર આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખી જ્યાં સુધી એમ મેલ આવે ત્યા સુધી તે કાઢ્યા કરવો. જો ગોસ્ત સોજું નરનું હશે તો બધા મેલ બરાબર કાટ્યા પછી મળાડનો મરઘીના સુપના જેવો સફેદ અને મળાડના ટેરટનો થશે, પણ મેલ અંદરજ રહશે તો સુપ ગદળો મેલો જેવો વહે. બધો મેલ કાઢ્યા પછી ઢાંકણ

ઢાંકીને ઢાંગારે સુકવુ, પણ અવારનવાર ઉંધાડી ગોસ્ત છુંદેલું હોય તો તેને સોજી કરજીથી તપેલીમાં છુંદ્યા કરવું અને સુપ અડધા શેર જેટલો રહેને ઉતારવું. પણ સુપ વધારે ઘાડો કરવા હોય તો પેહલેથીજ પાણી થોડું ઓછું રેડવું અને મેલ કાઢ્યા પછી માહે સપાટ ભરેલી એક અમચી પર્લાવાલી નાખી સુપ દોઢ પાથેર જેટલોજ કરવો. પછી સુપ ગોસ્તના કટકાંના હોય તો એમજ સોજાં કપડાંથી ગાળવો, પણ છુંદેલાં ગોસ્તના હોય તો કરજીથી ઘુંટી નાખીને પછી કપડાંથી ગાળાને છુંછો રહે તેને પોટેટો મેશર આવે છે તેમાં નાખી નાખીને સુપ નીકળે તેને ગાળા લઈ બધા સુપમાં નાખીને પછી પીવો. પણ સુપમાં ચીકાસ રાખવો નહીં હોય તો ઠંડો થાયને સુપની સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઈ જશે તે બધો અમચાથી કાઢી નાખી ગમે તો પાછો ગાળા ગરમ કરીને પીવો. સુપ બે ત્રણ વખત પીવો હોય તો પારે ઘડીયે બધો સુપ ગરમ કરીને પછી તેમાંથી કાઢતાં સુપનો ટેસ્ટ ખીગડી જાપે, માટે અપ જોગો થોડો કાઢીને તેને જુદો ગરમ કરવો. જો બની ચકડું હોય તો રૂપાંના યા સેજખી ખોપડી નીકળેલાં નહીં હોય તેમાં એક તદ્દનજ આખાં અનેમકનાં તંબલરમાં સુપ રેડી તેને કકડતા પાણીનાં તપેલાંમાં ચુલે મુકી ઢાંક્યા વગર એમજ ગરમ કાઢાથી સુપનો ટેસ્ટ મુદલ ખીગડો નથી. પણ તપેલાંમાંડું કકડવું પાણી સુપમાં જાય નહીં તેટલું અધુરું રાખવું. સીક માણસને માટે ધણો પતળો કસ વગરનો સુપ જોઈતો હોય તો ગોસ્તને ઓઝરું પણ કરવું નહીં પણ મોટા કટકા કાપીને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી નીમક, આડુ તથા એળચીજ નાખીને અમથો ઉકાળી મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી ઉપર લખ્યા જેટલો સુપ થાયને એજ રીતે બધો ચીકાસ કાઢ્યા પછી ગરમ કરીને પાવો. એમાં તો કાંદો મુદલ નાખવો નહીં. પણ તત્કરસ સાધારણ માણસ માટે સુપ બતાવવામાં કાંદા તથા એક મોટાં પાકાં ટામોટાંના કટકા પણ માહે નાખ્યાથી સુપ મજાહનો થાય છે.

હાફકાઉલનો સુપ સીક માણસ માટે બતાવવો હોય તો એક મજાહનું સોજું ભરેલું હાફકાઉલ લેવું અને આઝે વીરીધ વાંનીમાં મગધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી કટકા કાપી સોજું ઘાંધને પછી સુપ પતળો કરવો હોય તો કટકા આખાજ રાખ્યા પણ ઘાડો કરવો હોય તો એને પણ ગોસ્તની

કાનીજ છુંદી નાખીને એકજ શેર પાણી રેડી આફુના કટકા તથા એળચી નાખીને ઉપલીજ રીતે એનો સુપ બનાવવો. પણ એમાં કાંદા નાખવા નહી, તેમજ એમાંનો ચીકાસ પણ જરૂર હોય તાજ કાઢવો. કોઈ લોક વળી ગોસ્તના સુપને ઉપર મુજબ પણ સાંકડી હુંડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી ઉપર મેલ આવે તે બધા કાઢી રહ્યા પછી તપેલીની ઉપર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી સોજાં તળીયાની કલ્લ ભરેલી તાંમરીને પાણીથી ભરીને ઢાંકણને બદલે એ ઢાંકીને સુપ તૈયાર કરે છે. કહે છે કે એમ ઢાંકયાથી સુપનો બધો કસ અંદરજ રહે છે.

સુપ ગોસ્તનો.

સોજાં નરંગુ કુમળું ગોસ્ત રતલ ર, કુમળાં સલગમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦, સાગુ એખા; ઘઉંનો ઝીણો રવો; આરાઈટ; પલ્ખાલી; એખાનો અથવા પટેલનો આટો એ છમાંની કોઈબી એક ચીજ તોળા રા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, બારીક કાપેલી પાર્સલી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

સલગમને છોલી વેફર જેવા પતળા કાપવા, કાંદાને છોલવા, પછી ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકજ વખત ધોણને પછી વજનના કટકા કાપી કલ્લવાળી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને પાણી કુકું થાયને હિતારી માહેલું બધું પાણી કાઢી નાંખીને બીજું સોજાં પાણી બે શેર રેડી કાંદા, પાર્સલી, નીમક તથા પેલી છમાંની જે એક ચીજ હોય તે નાખી ઢાંકીને ચુલે ધંધારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને સલગમની કાતરીઓ નાખવી અને બીજું પોણા શેરને આસરે પાણી બળે ત્યાં સુધી ધંધારે રાખી સુપ મજાહનો ઘાડો થાયને કલ્લ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની આળણીમાંથી છાંડી કાઢવું.

સુપ ટામેટાંનો.

મેટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧૧, કાંદા શેર ૧, સોજાં દુધ શેર ૧, નીમક તથા ઘઉંનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, હુદેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટામોટાંને સોજાં ઘોષ બધે કટકા કાપવા અને કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક લુકો કાપી એ બેઉને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ઠંગારે મુકવું અને ટામોટાં નરમ થાયને નીમક મરી નાખી જરા વારે ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલઈ ભરેલી આળણીથી છાંડી બધ છુંછો ફેંકી દેવા અને તપેલીને સાફ કરી તેમાં એ છાંડેલું નાખી આટાને જરા દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધું દુધ ભળા તપેલીમાં રેડી બધું બરાબર મેળવીને પાંચેક મીનીટ ચુલે બળતાં ઉપર મુકીની ઉતારવું.

સુપ દુધનો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સારી જાતના પટેટા રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૫, સાગુ ચોખા તોળા ૨૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી કટકા કાપી અર્ધકચરા બારી પાણીમાંથી કાઢીને કોરડા કરવા. અને કાંદાને ભેભટપાં જરા લુંછો છોલીને કટકા કરવા. સાગુ ચોખાને સોજાં ઘોષને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. ત્યાર બાદ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કાંદા, પટેટા, નીમક તથા મરી નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે અડધા કલાક રાખ્યા પછી ઉતારીને કરછીથી ઘુંટી નાખી માહે દુધ તથા સાગુ ચોખા ભેળાને પાણું ચુલે મુકવું અને સાગુ ચોખા તદનજ નરમ થઇને માહે મળા જાય ને ઉતારવું.

સુપ પીલાંનો.

સોજું ફરબે પીલું ૧, કાંદા શેર ૦૫, બદામની ખીજ તોળો ૧૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળાં મરીના દાણા ૧૦, બજંત્રી તોળો ૦૫.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પીલાંને સમારી બધું ચામડું કાઢી નાખી માસની ઉપર વળગેલી ચરબી પણ કાઢી નાખીને પછી કટકા કાપી ઘોષને સાફ કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાન તથા એ કટકા નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ધીમે બળતે મેલી ઉપર

મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢવા કરવો અને વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી છેલ્લે બદામને છોલી ધાંધને ઘણીજ ખારીક છુંદી નાના બે ચમચા ઠંડાં પાણીમાં ખરાબર મેળવીને સુપમાં ભેળા સુપ ઠંડો થાય પછી ઉપર ચીકાસ હોય તે કાઢવો. •

સુપ બાર્લી.

કાંદા શેર ૦૧, સ્કૉચ બાર્લી તથા ઓટમીલ દરેક રતલ ૦, માખણુ તોળો ૧, નીમક તથા ખારીક કાપેલી સેંતરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા અને બાર્લીને ધાંધ ઓમેલેને કલધ ભરેલી તપેલીમાં ઉઠી શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધીમે બળને ચુલે ઢાંકીને એક કલાક રાખ્યા પછી ઉતારવું. ત્યાર બાદ બીજી કલધ ભરેલી તપેલીમાં માખણુને ચુલે તાવીને તેમાં ઓટમીલ ભેળા પેલું ઉકાળેલી બાર્લીમાંનું પાણી જરા જરા કરી માહે બધું મેળવવું અને એક કકરો પડેને બધો સામાન નાખીને પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું.

સુપ મરધીનો.

મોટી ફરબે ૫ણુ કુમળા મરધી ૧, સોજી તાજું દુધ શેર ૧, કાંદા; પટેટા; કુમળા સલગમ તથા કૅપ્સેજની વચમાંનો કુમળો ડાંડો દરેક શેર ૦, સોજી માખણુ નવટાંક, નીમક તોળો ૧, દરીની દુધની ફીમ ભરેલી પાથેર ૦૧, ખારીક કાપેલી સેંતરી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, શેરી અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરધીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. કાંદા તથા બધી તરકારીને છોલીને ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપીને ધોવી. પછી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંગાર ઉપર મુકવું અને મરધી તદન નરમ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ વાંધન અથવા લીંબુનો રસ ભેળવો.

સુપ માછલીનો.

તાજી રામસ યા હમણાની કટકી અથવા બોઇ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, કાંદા તોળા ૫, સોળું માખણ તોળા ૨૫, સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પસ એટલે કીમ તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપીને ઘાયા પછી નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઇને બહુજ બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બહુજ બારીક ભુકો કાપવો. ત્યાર બાદ એક કલહ ભરેલા પાટીયામાં આટો નાખી પાણી શેર ૬'૬' પાણી લઇ તેમાંથી જરા નાખીને આટાને બરાબર મેળવી પાંઉનું કમ્પસ ભેળાને ખીજે બધા સામાન તથા બાકીનું બધું પાણી રેડી માછલીને આટો લગાડીને સોજી ઘાઇ માહે તે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. અને તે ટેસ્ટ મારે જરા લીંબુ નીચવીને એ સુપ લોસ્ટ પાંઉ સાથે ખાવો.

સુપ મુડીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખરીયા મુડી સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ એક બકરાની મુડીને સમારી ભાંજી મોટા કટકા કરીને સોજી ઘાવી અથવા તેમાંજ લખ્યા મુજબ છોલેલી એક મુડીનાં ફાડમાં લઇ તેને તેમજ સોજાં ઘાઇને સાફ કરવા. ત્યાર બાદ સોજી કલહ ભરેલી તપેલીમાં મુડી નાખી સવા શેર ૬'૬' પાણી રેડી નાનો એક ચમચો ભરી સરકો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને છ'ગારે રાખી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી મુડીનું માસ નરમ થાયને ઉતારીને મલમલનાં ઘોતાં કપડાંથી સુપને ગાળવો અને ૬'૬' થાયને તેની સપાટીની ઉપર ચીકાસ આવે તેને મરધીનાં સોજાં પીછાંવડે કાઢ્યા પછી બાકી ચીકાસ ઉપર હોય તેને સુપની સપાટીની ઉપર કોરાં સફેદ કાગળના કટકા મુકીને બધો કાઢી નાખવો. પછી કુમળું ગાજર, કુમળો સલમમ તથા કાંદા દરેક તોળા

૩ ને છોલી ઝીણું કાપીને એ તથા બારીક કાપેલી પાર્સી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને સુપમાં નાખી રાંધવાના ચોખ્ખા ૦૧ રતલને ચુંદી સોજા ઘોષ કોરડા કરીને આગમચથી તૈયાર રાખી એ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને સુપમ બેળા ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને ચોખ્ખા ચરીને તદનજ નરમ થાયને ઉતારવું. સુપ વધારે ઘાડો જોઈથે તો ચોખ્ખાને બદલે સાફ ઘોયલી એટલીજ પર્ણાલી, આરાઈટ અથવા મેરડ કીધેલા પટેટા નાખવા.

સુવા પાક.

તાણું સોણું ચોખ્ખું બેંસનું દુધ શેર ૮, સોણ ખાંડ શેર ૬, સોણું સફેદ પોરબંદરનું ધી શેર ૪, નવી બદામની બીજ તથા નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, સુવા શેર ૦૧૧, સૂકું ઘઉંનું દુધ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; સોજે બાવળનો ચુંદર તથા નવી ક્રીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ભાંજેલી કમરકકડી; સોણ મેદા સુંઠ; અસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળા મુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧૧, સોણ સફેદ પંજળી સાલમ; એળચી તથા જલકંજ દરેક તોળો ૧.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. એળચી જલકંજને છુંદવું. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળા જાડું વધે તેને પાકું એમજ છુંદીને ચાળવું. બદામ, પસ્તાંને છોલી ઘોષ નુછીને કોરકું કરીને તળીને છુંદવું હોય તો આખુંજ રાખવું પણ કટકા પસંદ હોય તો બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બધે કટકા કાપવા. દરાખને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. પછી એક મોટા કલ્હ ભરેલા પાટીયામાં બધું ધી નાખી ચુલે બળતે મુકવું, અને માહેથી બરાબર ધુમાડો નીકળેને બધા મેવો તથા મગજ જુડું જુડું તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ બદામ પસ્તાં આખાં હોય તો તેને તથા મગજને છુંદવું. પછી એક કલ્હવાળા મોટી કઢાઈમાં થોડું થોડું ધી નાખી તેમાં છુંદેલા બધા સામાનને જુદા જુદા તળીને કાઢી લઈ છેલ્લે જરા વધારે ધી નાખીને તેમાં ઘડનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. એળચી, જલકંજ, સુંઠ, મરી, પીપળા મુળને તળવું નહી. શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાપક

શીરો કરવો. ત્યાર બાદ એક સોજાં કલ્હ ભરેલાં માટાં તપેલામાં ભિંસવું દુધ રેડી માટે બળતે તે મુકવું અને તેમાં બે કકરા પડેને સુવા નાખી ચમચથી ઘુંટયા કરી બધું દુધ બળાને માવા જેવું થાય ત્યારે ગમે તે તળતાં બાકી રહેલું બધું ધી નાખી માવાને જરા લાલ તળવો અને મરજી પડે તે એમજ રાખીને માહે બધો તળેલો સામાન, સુંદ, મરી તથા પીપળા મુળ ભિળા શીરો મળવીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને પાંચ સાત મીનીટ થાયને બદામ પસ્તાં છુંદેલાં હોય તે તે તથા મગજ ભિળા ઘુંટયા કરવું અને બધું ધી છુટું પડેને એળચી જાયજળ ભિળાને ઉતારી આર પાંચ મીનીટ પછી તળેલી દરાખ તથા બદામ પસ્તાંના કટકા હોય તે તે બેળવું. ઉતારતાં વાર ગરમની અંદર તુર્તજ તળેલો મેવો ભિળવો નહી તેથી તે નરમ થઇ જાય છે. ધી ઘણું પસદ નહી હોય તે ઉપર તરી આવે તે કાઢી લેવું અને તપેલાંની ઉપર ઘોણું કપડું બાંધી સુવાપાક તદ્દન ઠંડો થાયને તેની ઉપર કલ્હ ભરેલો ખુનચો ઢાંકી બીજે દીને કાઢવો.

સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર.

કોઇપણ મીઠાઇ અથવા પકવાનમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર નાખવા આએ વીવીધ વાનીમાં છાપેલું હોય તે કેસરને સેકવા માટે ચુલે ઇંગારની ઉપર ઠીકરું અથવા ત્રાંબાનું કલ્હ ભરેલું ઢાંકણ મુકવું અને તે ગરમ થાયને તેની ઉપર કેસર નાખવી પણ તેને એમજ મુઠી રાખવી નહી, સફેદ કોરાં કાગળના નાના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવી, જેમ કરતાં કેસરનો રંગ બળાને કાળાસ પડે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને રંગ બદલાઇને સેજ થેરો થઇ માહેલો બીનાસ નીકળી જઇને કેસર ચવરી સુકી જેવી થાય કે થોભ્યા વગર તુર્તજ એક કોરડી રકાખીમાં કાઢી લેવી અને જરા ઠંડી થતાં કકરી થાય છે પછી સાદ પીતળની ખલમાં નાંખીને છુંદવી અથવા ઘુંટે તેમ બતાવડે ખલમાં વાટવી અને બારીક પાઉડર જેવી થાયને ગોલાબ ચા પાણીમાં મળવીને વાપરવા જેમ લખેલું હોય તેમ કરવું.

સેન્ડવીચના ગોસ્ત, મરધી અથવા માછલીના કટલેસ.

આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરધીના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના અપ બેગા ગોસ્ત યા મરધીના કટલેસ કાપી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે અમથા અથવા મસાલા સાથના આથવા. પણ એ રીતનું આથેલું ગોસ્ત પસંદ નહી હોય તો પછી રોસ્ત ગોસ્ત યા મરધીનાં નહી માસના કટલેસ કાપી તેની ઉપર જરા ફળેલાં મરી ભભરાવી જગ વેલાતી સોસ છાંટીને એમજ રાખવા અને મસાલાના પસંદ હોય તો ઉપર મસાલો લગાડીને કટલેસ આથવા લખ્યું છે તે મુજબના આમલી સાથના મસાલાને સુકા ખાતા ઉપર પીરવો અથવા આમલી વગર પીસીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનો રસ યા વેલાતી સોસ બેળાને કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર એ ચોપડવો. માછલીના બનાવવા હોય તો આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં માછલી બાફેલી પાંચ રીતથી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સારી જાતની માછલીને બાફી તેનું ચામડું તથા કાંટા કાઢી નાખી નહી માસના કટલેસ કાપી ઉપર રાધેલાં ગોસ્ત યા મરધીના કટલેસને માટે મસાલો લખેલો છે તેવો બનાવીને બેઉ પડે તે લગાડવો. ત્યાર બાદ એક દોવસના વાસી સોળાં પાંઉની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ બેટલી બાદી કાતરીઓ કાપીને તેના બધા પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની કટલેસ હોય તેટલીજ માટી બધી એક સરખી કાતરીઓ કરીને તેની ચારે અથ્થી કાપી નાખીને ગોળ કટકા કરવા. તે પછી એ અડેક કટકાની ઉપર ગોસ્ત, મરધી યા માછલીનો અડેક કટલેસ મુકીને પછી તેની ઉપર બીજો પાંઉનો કટકો મેલી એ રીતે બધા કટલેસ બનાવવા. પછી થોડી ખારાં ગોસ્તની યા મરધીની ધાડી ગ્રેવીમાંથી એક ચમચા બેટલી એક માટી રાખીમાં રેડવી અને એ તૈયાર ફીવેલાં સેન્ડ વીચનું પાંઉ પોચું થાય નહી તેમ તેનાં બેઉ પડને ગ્રેવીમાં જરા ભીનવીને એ રીતે અપતી અપતી થોડીજ ગ્રેવી રેડીને બધાં તૈયાર ફીધા બાદ પાતળા યા ગોળ પાતીયાંની ઉપર પાંઉનું કમ્પસ એટલે ફીમ પુરતું પાંચરીને તેની ઉપર અડેક સેન્ડવીચ મુકી હથેલીવડે દાબી દાબીને તેનાં બેઉ પડ તેમજ બોરડુપર પુરતું ફીમ બરાબર વળગારીને પછી આમ્મે ચોપડીમાં કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેમાં એ સેન્ડવીચ બેળાને તેજ રીતે કકડતાં ઘીમાં તળવાં. એ સેન્ડવીચના કટલેસ ઘણા સારા લાગે છે.

સેન્ડવીચીસ.

કોઈની સેન્ડવીચીસ બનાવવા માટે એક દીવસનું વાસી સફેદ સોજી પેટીનું પાંઉ લેવું. કારણ તેની સ્વાદસ બરાબર પતળી કાપી શકાય છે. પણ વાસી પાંઉ પસંદ નહી હોય તો પછી પેટીનાં તાજાં કકરાં સફેદ મોટાં પાંઉ લેવાં અને પાંઉ કાપવાની છરી આવે છે તેનેથી અને તે નહી હોય તો પછી મોટી ધારદાર ચાલતી સાધારણ છરીવડે બાંધ્ય કરતાં પણ અને તો સેજ પતળી બધી એક સરખી કાતરીઓ કાપવી. સેન્ડવીચને વધારે રાઈ લગાડ્યાથી તે કડવી લાગે છે, તેમજ તાજા ચઢાવેલી રાઈ પણ કડવી લાગે છે, તેટલા માટે બની શકે તો આપે વીરીધ વાંનીમાં રાઈ ચઢાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેન્ડવીચ બનાવવાની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં સોજા જલદ સરકામાં વેલાતી રાઈને સેજ પતળી જેવી ચઢાવીને ઠાકી રાખવી. પણ પાણી વગરનાં સોજાં કણ માખણને પાંઉની કાતરીઓનાં એક પડની ઉપર જડું જેવું ચોપડીને પછી તેની ઉપર પેલી ચઢાવેલી રાઈ સેજ લગાડીને તેની ઉપર વાટેલું નીમક, તથા ફેલાં મરી જરા ભભરાવ્યા પછી ઉપર વેલાતી સોસ જરા છાંટવો. અથવા એ રીતે બધું જુડું જુડું કાતરીઓપર લગાડવાને બદલે થોડાં માખણમાં જરા રાઈ, ફેલાં મરી, વાટેલું નીમક, બાફેલાં ઇંડાંની દાળ તથા વેલાતી સોસ નાખી સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ચોપડી શકાય તેવી થટ મેળવણી કરીને પાંઉની કાતરીઓનાં એકેક પડની ઉપર એનું જરા જડું જેવું પડ ચોપડવું ત્યાર બાદ ગોસ્ત, મરઘી, માછલી, કોળમી એમાંની જે એક ચીજનાં સેન્ડવીચ કરવાં હોય તેને માટે ગોસ્ત હોય તો તેને જરા અર્ધકચરું જેવું રોસ્ત પકાવી અથવા ગોસ્તના એક મોટા કટકાને નરમ નહી પણ એવુંજ બાશીને ઠંડું થયા પછી તેની ચાલતી છરીવડે ઘણી પતળી બધી સ્વાદસ કાપવી. ચરેલાં નરમ ગોસ્તની સ્વાદસ બરાબર કાપી નથી, તો પણ જે અર્ધકચરું પસંદ નહી હોય તો ઘણી સંભળી ચરેલાં ગોસ્તની સ્વાદસ કાપવી. મરઘીનાં સીનાંને ગોસ્તની પકાવી અથવા બાશીને તેની પણ જે સ્વાદસ કપાય નહી તો પછી જલદ રેસા જેવું કરવું. સારી જાતની માછલીને બારી રાંધી અથવા બાશીને તેનાં માસની એમજ સ્વાદસ કાપવી. પછી ઉપર લખેલી એમાંની

એક રીતથી મેળવણી લગાડીને તૈયાર કરીધેલી પાંઉની કાતરીઓનાં એ લગાડેલાં પડની ઉપર સેન્ડવીચ માટે બનાવેલી જે એક ચીજની સ્ક્રાઈસ હોય તેને પાથે પાથે સફાઈથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી ચોપડેલી બીજી કાતરીનું પડ અથડે તેમ મેલીને ચુંથાય નહીં તેમ બેઉ હથેલીવડે દાખીને બેઉ કાતરીઓને સાથે ચપટ વળગાવ્યા પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર મુકીને તેની ચારે બેરદુપરના કંથા સફાઈથી આલતી છરીવડે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી જો સેન્ડવીચ સમચોરસ હોય તો તેની એક અણી આગળથી તેની સાંમેનાં ખીજાં ખુણાંની અણી સુધી સફાઈથી સરખું બે કટકામાં કાપવું, જેથી ત્રીકોણુ આકારનાં પાંતનાં ખીડાંના ઘાટનાં એક સરખાં બે સેન્ડવીચ થશે. પણ જો ચારે બેરદુપરના કંથા કાપી કાઢ્યા પછી સેન્ડવીચીજ લંબચોરસ થયેલાં હોય તો જેમ સમચોરસને કાપવા લખ્યું છે તે પ્રમાણે કાપ્યા પછી બાકી રહેલી બીજી બે અણીઓ તરફથી પણ એમજ કાપવું, જેમ કાપ્યાથી બે નાનાં અને બે મોટાં મળી ચાર ત્રીકોણુ આકારનાં સેન્ડવીચીસ થશે. તે ચારે કટકાને છુટા નહીં પણ અડેક સાથે અથડવીનેજ મુકવા. ખીમાનાં સેન્ડવીચ કરવાં હોય તો આમે વીવીધ વાંતીમાં ખીમા ગેસ્ટ અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગેસ્ટ અથવા મરઘીનો મજાહનો સોજો ધીપર ખીમા પકાવી તેમાં જરા વેલાતી સોસ મેળવો. પણ સોસ નાખ્યાથી ખીમા ઢીજો થશે અને તે બરાબર લગડાશે નહીં માટે જરાબાર ચુલે મુકી તે બાળીને પછી ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઈ લગાડેલી પાંઉની કાતરીની ઉપર એ ખીમાનું ઠા ધંચ જેટલું જાડું પડ છરીવડે સફાઈથી લગાડીને પછી ગમે તો ખીમામાં ગાળે ગાળે ખાંચા કરી તેમાં બાઈલાં ઇડાંની દાળની પતળી ગોળ કાતરીઓ મુકીને પછી એવીજ બીજી માખણ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરી વળગાવીને ઉપર પ્રમાણે એ સેન્ડવીચને કાપવું ઇડાંની અકુરીનાં સેન્ડવીચ કરવાં હોય તો અપજોગી થોડા ઇડાંની અકુરી બનાવી ખીમાને બદલે કાતરીઓની ઉપર ચોપડીને સેન્ડવીચ કરવાં. પનીરનાં સેન્ડવીચીજ કરવાં હોય તો વેલાતી પનીરને જાયફળની અમણીથી ખપ મુજબનું અમણા તેમાં કઠણ માખણ જરા મેળવી સેજ સેરી વાધન તથા જલદ સરકો બેળીને ચોપડામ તેવું ઘટ કરીને લાકડાંના

ચમચાવડે સારીકાની એકરસ કરીને માખણ તથા રાહ લગાડેલી કાતરીઓની ઉપર આએ મળવણી ચોપડીને ઉપલીજ રીતે એનાં સેન્ડવીચ કરવાં. કાકડીનાં સેન્ડવીચ કરવા માટે કુમળી પણ ખીયાં વગરની મોટી કાકડી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરચી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં કાકડીનું ડીચકું કાપીને પછી તેનું શીણ કાઢી નાખવા લખ્યું છે તે રીતે કરીને પછી છાલીને ધણું પાતળાં વેદર કાપવાં અથવા વેદરનો બારીક વરખ કાપવા મા છોલેલી આખી કાકડીને ખમણવી અને એ ત્રણમાંની જે એક રીતે તૈયાર કીધેલી કાકડી હોય તેમાં જરા નીમક નાખી એળીને વેસાતી અથવા ઘણું જલદ ગામડી સરકો જરા એમાં ભળીને કોડીનાં વાસણમાં પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે પાણી છુટું હોય તે બધું કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ કાપેલી પાઉની કાતરીઓની ઉપર ખીણું કાંઈજ નહીં પણ ફક્ત ચઢવેલી રાહ સેજ લગાડીને તેની ઉપર દળેલાં મરી જરા ભભરાવીને પછી તેની ઉપર એ તૈયાર કીધેલી કાકડીને પાંચરીને મુકી તેની ઉપર રાહ લગાડેલી ખીણ કાતરી વળગારીને ઉપર મુજબ એ સેન્ડવીચને કાપવાં. જામ, જલ્દી અથવા મામસેડનાં સેન્ડવીચીજ કરવાં હોય તો તેમાં ખીણું કાંઈજ લેવું નહીં પણ ઉપર મુજબ કાપેલી પાઉની કાતરીઓની ઉપર ફક્ત માખણનુંજ જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેપર કોઢખી સોજ જામ, જલ્દી મા મામસેડને છરીવડે સફાઈથી લગાડીને તેની ઉપર ખીણ માખણ લગાડેલી કાતરીને વળગાવી ઉપલીજ રીતે એ સેન્ડવીચ કાપવાં. ઉપલી બધી ચીજો ઉપરાંત આએ વીવીધ વાંનીમાં હેઠે સંખ્યાલ છાપેલું છે તેના અથવા ઘણીજ બારીક કાપેલી કોલમીના પાટીયો અથવા ચોપડી શકાય એવી ખીણ કોઢખી ચીજના સેન્ડવીચીસ બની શકશે.

સંખ્યાલ.

નીમક નાખી કોટલાં સુધાંજ બારીને પછી છોલેલી તાજ કોલમી; બી તથા કાંઈ દરેક રતલ ના, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, આદુ તોળો ના, લસણ તોળો ના, લીંબુનો રસ તાના ચમચ ૨, જીરું; દળેલી હળદ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલાં તથા સુકાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૬, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાંદડાં.

આફને ઊલોને ધણીજ ખારીક રેસો કાપવો. કાંદાને છોલા છુદનાં ખડીને ધણીજ ખારીક બુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ઘાંધ કોરડું કરીને ધણું ખારીક કાપવું. લસણને છોલી છરું, સુકાં મરચાં, નાળાયેર તથા હળદ સાથે ધણું ખારીક પીસ્તું. બાફીને ઊંચેલી કોળમીને ધણી ખારીક પીસ્વી. ત્યાર બાદ તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળીને તેમાં બધો સામાન જરા લાલ કરીને પછી કોળમી તથા નીમક મેળવી ધીમે બળતે આઠેક મીનીટ સુધી ચમચથી ફેરવ્યા કરીને પછી ઘંગારે રાખી અચરનચર તળે ઉપર કરવું અને ધી છુટું પડીને લાલ થાયને ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો અને એ રસને બદલે ગમે તો સંમ્બાલ તૈયાર થવા પછી નના પાંચ ચમચા જલદ સરડો ભેળી પાછું તે બળીને ધી છુટું પડેને ઉતારવું અને ગમે તો એ બેઉ ખમણને બદલે ચીચોરા કઢેલી સોજ દોઢ તોળો આમલીને ખારીક પીસ્વી સંમ્બાલ તૈયાર થવાની થોડો વખત અગાઉ માહે ભેળવું અને ધીપર આવેને ઉતારવું. ઘોલની માછલીનું સંમ્બાલ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવું. એ સંમ્બાલ સુકા પાડીયાને બદલે ખાલું અથવા સમોસામાં ગમે તો ખીમાને બદલે એ ભરવું અને ગમે તો એને સેન્ડવીચમાં લગાડવું.

સેલેડ.

તાજાં ઇંડાં ૨, કીમ દરીની દુધની ઉપસેલા ભરેલા નોના ચમચા ૪, વેલાતી સરડો અને તે નહી હોય તો સોજો ગામડી જલદ સરડો તથા તાવેલું માખણ અથવા ખાવાનું સોજું આંબીવ આંબલ દરેક મોઠા ચમચા ૨, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાંધ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

જડાંને કઠણ બાફી દસ મીનીટ ઇંડાં પાણીમાં બોળા રાખ્યા પછી દાળને જાદી ચાળણીથી લાકડાંના ચમચાવડે છાંડી કાઢવી અને તેમાં કીમ મેળવીને પછી તાવેલું માખણ યા આંબીવ આંબલ ભેળવ્યા પછી અડેક પછી ખીજો બધો સામાન મેળવવો અને કોઈ પણ જાતનો કાચો ખવાઈ શકે તેવો ભાણપાલો લઈ તેને ઘાંધ કોરડું કરીને ખારીક કાપી આગે મેળવણીમાં એ પણ ભેળીને પછી રાખીમાં મુકીને સફેદના ઝીણા કઢકા કરીને ઉપર તે મુકવી.

સેલેડ કાકડીની.

એક કુમળા કાકડી લેવી અને આખે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી કાકડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાકડીનું ડીઝકું કાપીને તેનું શીણ કાઢ્યા પછી છોલીને ઘણી ખારીક સ્વાદસ કાપી કોડીની સુપ્લેટમાં નાખી માહે અડધા પાસે સરકો રેડીને એક કલક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખાવાનું આલીસ આઈલ નાનો એક ચમચો ભરી રેડીને તેની ઉપર વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવું.

સેલેડ કૉલીફ્લાવર.

નાની કૉલીફ્લાવર ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજો સરકો નાનાં ચમચા ૬, ફેરીની કીમ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાષ્ટ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૉલીફ્લાવરનાં ફુલને ખાશીને કટકા કરવા. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેહવી તેમાં ખાંડ, રાષ્ટ તથા નીમકને સારીકાની મેળવી કીમ તથા સરકો થોડું થોડું કરી ભળી એક કલક ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકીને ચુલે મુકી ખુબ કકડાવવું અને ઉપલી મેળવણીને એક ઇંડાં કોડીનાં અથવા તદનજ આખાં એનેમલનાં ખેલમાં નાખી ઢાંક્યા વગર એમજ કકડનાં પાણીની તપેલીમાં મુકી મહે લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કલક થાયને ઉતારીને રડાખીમાં કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર કૉલીફ્લાવરનાં ખાઈલાં ફુલના કટકા મુકવા.

સેલેડ તળેલી.

થોડાં સેલેડ નાં સેજાં પાદડાંને ઘાઈ નુછીને કોરડાં કરી ઘીમાં તળીને ખાણાં સાથે ખાવામાં સારી લાગે છે.

સેલેડ ટામટો.

આખે વીવીધ વાંતીમાં પીચ, ઑપ્રીકોટ તથા ટામોઠાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મોઠાં ટામોઠાં ના રતલને છોલીને કલક ભરેલી ચાળણીમાંથી કોડીનાં ખેલમાં છાંડી લેવાં અને એ છાંડેલાંને

તોળીને તેનાંજ વજન જેટલા ખારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા, સોળે જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ઘોષ કોરડી કરીને ખારીક કાપેલી સેલરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, એવાંજ ખારીક કાપેલાં મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, કીમ દુધની દરીની નાના ચમચા ત્રણ સેવું અને એ બધાંને સાથે ભેળવું.

સેલેડ ટામોટાં ખીટરૂટની.

એક પાથેર વજનના ચાર પાંચ કાંદા યાચ તેટલા નાના એક પાથેર કાંદા લઘ તેને છોલીને ડીચકાં તરફથી આડી વેફર જેવી બધી પતળા સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપવી. ખીટરૂટનાં પાદડાં કાપી કાઢ્યા પછી ઘણો જલદો યા ઘણો પતળો નહીં પણ કાંદાનાજ વજન જેટલો એક પાથેર યાચ તેવો એક સોળે કુમળો ખીટરૂટ સેવો અને આખે વીવીધ વાંનીમાં ખીટરૂટ બાફેલા કાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખારી છોલીને લેવા અને દોઢ પાથેર વજનમાં ત્રણ ચઢે તેવાં પાકાં ત્રણ ટામોટાંને ઘોષ નુછી કોરડાં કરીને એની તથા ખીટરૂટની કાંદાના જેવીજ કાતરીઓ કાપવી. એક લાજી બણી નાની કુમળી સેલેડને ઘોષ નુછીને તેનાં પાદડાંને ખારીક કાંપવાં. તાજાં ચાર ઇંડાંને કઠણ ખારીને તેની ડીચકાં તરફની સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બારી રહેલાં ઇંડાંની ધારદાર છરીવડે સફાઈથી આડી સ્લાઈસ કાપવી. પછી એ બધી કાપેલી ચીજને એક છલકાં સેલેડ દીશમાં અડેક સાથે અછા ટેસ્ટથી ગોઠવીને બધાં પડ મુકવાં. પછી વેલાવી રાઘ ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચામાં વેલાવી અથવા ગામઠી જલદ સરકો અપજોગો નાખી રેડાય તેટલી પતળા કરીને ખુબ ચઢાવી તેમાં ટેસ્ટ પુરવું નીમક ભેળવીને બોલમાં ગોઠવેલી સેલેડની ઉપર રેડવી.

સેલેડ પટેટાની.

સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ખાવાનું ઑલીવ ઑઇલ ચમચી ૩, જલદ સોળે સરકો ચમચી ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહિયાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

મરચાંને ઘોષ કોરડાં કરી બારીક કાપવાં. છડાંને બારી ઓલીને ઝીણા કટકા કાપવા. પછી પટેલાને બારી ઓલીને વેફર જેવી પતળી કાતરીઓ કાપી રકાબીમાં ગોઠવીને મુઠી આલીવ આઇલમાં બધા સામાન બરાબર ભેળીને પટેલાની ઉપર રેડી છેલ્લે છડાંના કટકા ઘુંકવા.

સેલેડ બીટરૂટ.

કુમળાં નાના બે બીટરૂટ તથા એટલાજ વજનના કાંદાને બારી ભેઉને ઓલીને ઝીણા કટકા કાપી દીથમાં અડેકની ઉપર એનાં પડ ગોઠવવાં. પછી એ કુણે તેલો વેલાવી સરકો તથા આલીવ આઇલ એક ભેળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને બીટરૂટ તથા કાંદાની ઉપર રેડવું. વેલાવી સરકો નહી હથે તો ખીજે જલદ સરકો પણ ચાલશે.

સેલેડ મરધીની.

કુમળા કુરબે મરધી ૧ અથવા કુરબે પીલાં ૨, બાફેલાં તાજાં છડાં ૫, સોજે સરકો નાના ચમચા (ફોર્ટરપુન) ૪, વેલાવી રાઇ ચઢાવેલી નાના ચમચા ૨, કુધની દેરીની ક્રીમ ભરેલી પાથર ૧૦, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સેલરીની ઝાંખળી ૨.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરધી અથવા પીલાંને સમારી ઘાઇને રોસ્ત કરવું અથવા બાફવું. પછી તેનાં હાડકાં કાઢી નાખી નહી માસના અડેક છંચ નેટલા કટકા કાપી સેલરીને ઘોષ કોરડી કરીને તેના પછુ એટલાજ કટકા કાપવા. છડાંને ઓલી દાળનો બુકો કરી તેમાં ચઢાવેલી રાઇ તથા નીમક ભેળા સરકો રેડી છેલ્લે ઘોડી ઘોડી કરી બધી ક્રીમ મેળવી જો મેળવણી ઘણી કઠણ થઇ હોય તો સેજ પાણી ભેળા મંધી સાથે સેલરીના કટકા મેળવીને પછી તેમાં બધું ભેળવું.

સેવ ઓસાવેલી.

સોજી ઝીણી એક થર સેવને ચુટવી અને એક સોજી કાચા વાળી તપેલીમાં આસરે ત્રણ થર નેટલું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી

ચુષે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે તેમાં એક તોળો ધી ભળા સેવ નાખીને પાછું ઢાંકી તથા મીનીટ થાયને ઢાંકણ ઉઘાડી ચમચામાં જરા સેવ કાઢીને દાખી ભેરી અને નરમ હોય તો તુરતજ ઉતારી પાડી એક સાફ કલહવાળાં બોમાં અથવા નવી ટોપલીને સોજી ધોઇને એક તપેલીની ઉપર મુકીને આમમચથી તયાર રાખી એ બદાયલી સેવને એમાં એસાવવી. પણ સેવ નરમ થઇ નહી હોય અને કાચી જેવીજ લાગે તો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખીને પછી એસાવવી. પણ વળી તેમ રાખનાં સેવ થીસઇને કુચા જેવી થાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. સેવને એસાવીયા પછી માહેથી બધું પાણી નીકળી જઇને સેવ સુકી થાયને કાઢી મીઠાસ પુરતી ખડ તથા મરજી પડે તો માખણનું અથવા ખીજું બધું સોજું ધી નાના બે ચમચા જેટલું ભળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઠંડી સારી લાગશે નહી. ગમે તો એ એસાવેલી સેવ કુબતાં થોડું ઉપર રહે તેટલું કકડાવેલું દુધ લઇ તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભળીને માહે એ એસાવેલી સેવ તથા ટેસ્ટ મુજબ બધું સોબે ગ્રાહ્ય તથા થોડું છુંદેલું એળચી જંચકળ મળવીને ખાવામાં સારી લાગે છે. સેવ જીની હોય તે બહુ ખીલે છે પણ તે ખોરી હોય નહી. ખીજાં કોઇ ગામોની સેવ બહુજી ખારીક પણ આવે છે તેને એસાવવા માટે ઉપર મુજબ પાણીમાં રાખવી નહી પણ એક મીનીટમાંજ નરમ થઇ જાય કે તુરતજ એસાવી નાખવી.

સેવ કેસર્યા.

સોજી ઝીણી પણ જીની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજું ધી દરેક શેર ૦૧૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, કીસમીસ દરાખ નેવટાંક, એળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેખાની ભાર.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે કેસરને સેકીને છુંદવી. એળચી જયફળને ખારીક છુંદવું. સેવને ચુંટીને સોજી કરવી. બદામને છાલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ દાખીને માહેથી પાણી કાઢી નાખવું. જે સેવ નવી હોય તો વધારે પાણી પડવાથી નરમ થઇ જાય છે અને જીની સેવમાં તેમ થવું

નથી પણ ખીલે છે માટે સેવ નવી હોય તો સાડા ત્રણ પાશર અને જુની હોય તો એક શેરને અડધા પાશર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી એક કલાઈ ભરેલા પાટીયામાં ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર જોશ આવે ત્યારે એમાં ફેસર મેળવીને જરાવારે ઉતારી શીરે. ગરમ રાખવા માટે ખીજા ચુલા ઉપર સેજ ધંગારે તપેલી મુકવી. ત્યાર બાદ ખીજા એવાજ એક સોજા પાટીયામાં ધીને ચુલે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી પુમડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને બદામી રંગની થાયને તપેલીને ઉતારીને પુર્તજ બધી ચમચથી કાઢી લઈ પાછી તપેલીને ચુલે મેલી થી કકડેને દરાખ નાખી તેને લાલ તળીને કાઢી લઈને પછી માહે સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીઠ લાલ તળાયને તેમાં પેણા ફેસરવાળો શીરો રેડી ચમચથી મેળવીને ઉંઘાડું રાખવું અને એક જોશ આવેને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને સેવ ખીલી પાણી મુકાય અને સેવ ચરીને પોચી થઈ હોય તો ઉતારવું. પણ જો સેવ જરા કઠણ જેવી લાગે તો ઉપરથી ફરવું ગરમ પાણી એક બે વખત છાટી સેજ બરાબર પોચી મળઈની ચાસવાળા થાયને ઉતારવી અને એળચીંજયફળ ભેળાને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી, એ સેવ મળઈની થાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઈ જાય છે માટે બનતાં સુધી જુની પણ સોજા સેવ લેવી, તે સેવ મળઈની ખીલે છે અને મોકરી રહે છે. વધારે મીઠી સેવ પસંદ નહી હોય તો ખાંડ એક શેર લેવી, તેમજ ધી પણ ગમે તો અડધા શેરજ નાખવું.

સેવ, ગાંઠીયા તથા ફાફડા ગાંઠીયા.

સેવ તથા ફાફડા ગાંઠીયા તળવા માટે ચુલા ઉપર મુકેલી કલાઈ જરા પણ હીલવી જોઈએ નહી. કારણ એ બેઉ ચીજ તળવા માટે તેની મેળવણીને ઝાગની ઉપર મુકીને પછી તેને ભાર મુકીને હથેલી વડે ધસવી જોઈએ છે. માટે કલાઈ જરાખી હીલે તો પછી કલાઈની અંદરનાં તેલમાં ભડકું લાગી જવાનો સંભવ રહે છે. તેટલા માટે તેમ થાય નહી તેની પ્રથમથીજ ઘણી સંભાળ રાખવા માટે થોડી ચીકટ માટીને થાપી શકાય તેવી પાણીથી મળઈની કઠણ જેવી કરીને

ધરના વપરાતા સાધારણ પણ મોટા ચુલાની આસપાસની ફરતી
 ઠીનારીની ઉપર એ માટી મુકીને મળાઈતી સફાઈથી ફરતી ત્રણેક
 આંગળ જેટલી ઉંચી પાળ જેવું થાપવું. પછી સેવ તળવા માટે
 લોઢાંની સોજી માટી કઢાઈને ઉજળી ગુછી તદ્દન કોરડી કરીને
 ચુલાની આંદર બળવું થાય તેટલી જગ્યા હેઠે રહે તેમ રાખી *
 પછી કઢાઈને પેલી માટીની થાપેલી પાળની ઉપર બરાબર ચપ્પ
 બેસવી જળગાવીને તૈયાર કરી રાખવું. પણ એ મુજબ ચુલો થાય
 તેટલાં બીજા વપરાતા ચુલાની ઉપર બીજી સોજી કોરડી કઢાઈને મુકી
 હેઠે મધ્યમ બળવું રાખી તદ્દન સોજી ચોખ્ખું મીઠું તેલ સાત-
 થર જેટલું આંદર રેડવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી પુરતો
 ધુંમાડો નીકળે ત્યારે કઢાઈને ઉતારીને ચુલાથી છેટે મુકી એક ખાટાં
 લીંબુનો રસ તેલમાં પહેલે થોડો નીચવવો, તેથી તેલ કકડશે, તે
 નરમ પડેને પાછું બીજી નીચવી એ રીતે આખું લીંબુ નીચવવું,
 તેથી તેલ ફાટીને તેની બેરકુપર બધા ફરતો મેલ એકઠો થઈ તદ્દન
 નીતરું તેલ થાયને આંધરાંની માટી ચમચથી તેલમાં મેલ ભેળાય
 નહી તેમ બધા કાઢી નાખવો. ઉપલી રીતે ચુલો તથા તેલ તૈયાર
 થાય તેટલાં બીજાં માણસે દલીને આળેસો ચણાનો ખારીક
 સોજો ખાટો તોળાને એક થર લઈ તેને કલઈ ભરેલા
 ખુનચા અથવા કથરોટમાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક અડધા
 તોળો ભેળાને ઘણી નહી પણ સેજ કઠણ જેવો ગુંદ્યા વગર એમજ
 અમથો ખાટો બાંધવો. તે પછી પેલી કલઈ ગોઠવીને તૈયાર થીધેલા
 ચુલામાં થોડા સળગાવેલા કોલસા મુકી સાથે થોડાં બળતાં લાકડાં પણ
 મેલીને પેલાં કકડાવીને સાફ કીધેલાં તેલને એ કઢાઈમાં રેડવું અને
 સેવ પાડવા માટે જરા પાસે પાસે અને ઘણાં ખારીક આંધરાંનો
 લાકડાંના હાથા સાથનો લોઢાંનો માટો ઝારો આવે છે અને એ
 હાથાની સામી બેરકુ ઉપર બે નાના લોઢાંના આંકડા જરા છેટે
 છેટે જડેલા રહે છે તેવા એક ઝારાને ઉજળા ધોઈ ગુછી તદ્દનજ
 કોરડો કરીને ચુલા ઉપર મુકેલી કઢાઈમાં રેડેલું તેલ પાછું કકડીને
 આંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે આજે સેવ બનાવવાના ઝારાના
 હાથાને ડાવા હાથમાં પકડવો અને તેની સાથે જડેલા પેલા બે
 આંકડાને કઢાઈની ઠીનારીની ઉપર લીધે નહી તેમ સરખો સામી
 બેરકુપર ટેકાવીને પછી પેલા સેવ માટે બાંધેલા આઠામાંથી એક

મોટાં મોસંખી નેટલો લઈ તેને ઝારાની ઉપર મુકીને જમણા હાથની હથેલીવડે ખુબ ભાર મુકીને એ આટાને જોરથી ધસવો. જેમ કરતાં આટાની બધી સેવ થઈને કઢાઈમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ત્યાંથી ખસેડવો અને તેનાં બેઉ પડ જરા ભીનાં કપડાંથી નુછી નાખવાં, તેથી તેના બધા છેડ ખુલ્લા રહેશે. કઢાઈમાંની સેવનું હેઠનું પડ શીઝ પીળા રંગનું તળાયને સેવ ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ખીજા આંકડા વગરના મોટા સાધારણ ઝારાથી ફેરવવી અને બીજું પડ એવુંજ તળાયને ઝારાવડે બધી સેવને કાઢી લઈ તેની અંદરનું તેજ નીગરાવા માટે સેજ વાર કઢાઈની ઉપર ઝારાને જરા ઉંચો ધરી રાખ્યા પછી મોટાં ફલ્લેટદીશ અથવા કલકવાળા ખુનચામાં સેવને મુકી બાકીના બધા આટાની સેવ એમજ બનાવવી.

સાધારણ ગાંઠીયા બનાવવા માટે ઉપર મુજબના તોળેલા એક શેર ચણાના આટામાં કકડેલું તેલ ત્રણ તોળા નેટલું બેળા સેજીને વાટેલો સોળે પાપડખાર તથા વાટેલું નીમક દરેક અડધા તોળાને જરા ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને એ પાણીને આટામાં મેળવી ઘટે તો બીજું ઠંડું પાણી લેતાં જઈ બને તેટલાં જોરથી ખુબ તરેહ ચુંદી ચુંદીને માહે ચુંટેલો અજમા તથા ખાખરાં હાથેલાં ધાળાં મરી દરેક અડધા તોળા બેળીને ઘણાજ કંઠણ આટો બાંધી પાછો તેને ઘણો વખત સુધી ખુબ ચુંદી ચુંદીને પછી એ આટાના મોટા ચાર ગોળા કરવા અને તે બધાને દાખીને ચપટા કરી અકેકની ઉપર મેલીને પછી હથેલીથી દાખી ફેરવી ફેરવીને મોટી રોટલી નેવું કરીને તેનો ગોળ વીટો કરી તેમાંથી મોટાં મોટાં લાંબુ નેટલો એક ગોળો કાઢી હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી લાકડાંની કથરોટ આવે છે તેને એક સાદડી પાંચરીને તેની ઉપર ઉલટી મેલવી અને એવી કથરોટ નહીં હોય તો પછી લીસાં પાટીયાંને તે હીલ નહીં તેમ એક ઉંચા પાતલા ઉપર મુકી તેની ઉપર પેલા આટાના ગોળાને મેલીને બેઉ હથેલીથી વણવો. જેમ કરતાં પતળા ગાંઠીયા વણાઈને બેઉ બોરડુ સાદરીપર ઢગળો થશે. એ રીતે એક જણે ગાંઠીયા વણવા અને ખીજાં માણસે ઉપર મુજબ કઢાઈમાં તેલ કકડાવી તેમાં થોડા થોડા ગાંઠીયા નાખ્યા થોડા વારમાં ગાંઠીયા ડુળીને જાદા થશે પછી મેલે મોટા ઝારાથી તળે ઉપર કરવા

અને સફેદ હોય ત્યારેજ કાઢીને સાફ બોયાં અથવા ચાળણીમાં મુકવા, લાલ કરવા નહીં. ઠંડા ચયાથી ગાંઠીયા કકરા થશે.

ફાફડા ગાંઠીયા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનો ચણાનો આટો ચાળાને ભરેલો બે ટીપરી લઈ તેને કલ્લ ભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં વાટેલું નીમક એક તોળો બેળવું અને સેકીને વાટેલો સોસ સફેદ પાપડખાર અડધા તોળાને એક પાશર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને થોડીવાર રાખ્યા પછી હેઠે કચરો ઠરીને ઉપર નીતરું કાચ જેવું પાણી આવશે તેને કપડાંથી ગાળીને આટામાં રેડી ચુટેલો અજમા તથા છુંદેલાં કાળાં મરી દરેક અડધો તોળો નાખી ખુબ તરેહ ગુંદી ગુંદીને કકડાવેલાં તેલમાંથી અડધા પાશર જેટલું તેલ માહે મેળવીને ઉપર સાધારણ ગાંઠીયામાં લખ્યું છે તેમ તદ્દન કઠણ પણ ખુબ ગુંદાયેલો આટો બાંધવો. પણ આખે આટાના ગાંઠીયા પાડવાનું કામ ઘણા મજબુત હાથનું છે માટે ઉપર સેવમાં લખ્યા મુજબ મુખ્ય એક કઠાઈને ચુલાની ઉપર માટીમાં બેસતી કરીને તૈયાર રાખવી, તેમજ તેમાં લખ્યા જેટલા મીઠાં તેલને બીજે ચુલે તેમજ કકડાવી લીંબુથી ફાડીને નીતરું કરી રાખવું. પણ એ ગાંઠીયા બનાવવા માટે સેવનો ઝારો ચાલશે નહીં. સેવના ઝારો કરતાં જરા મોટો અને તેમજ બે આંકડા જડેલો પણ તેમાં લખ્યા મુજબનાં ઝીણાં આધરાનો નહીં પણ ઝારાની લખાઈમાં ઉભા પાડેલા નહીં પણ એક તરુ જેટલા લાંબા અને એક ચોખ્ખાની જદાઈ જેટલા બધા આડા કાપ પાડેલા અને એ દરેક કાપની ફરતી બધી બોરડુ પર ના તરુ જેટલી પેલી ઝારાનાં પત્રાંની ખાલી જગ્યા રહે તેટલા છેટે છેટે બધા સગ્યા કાપ પાડેલો લાકડાંના હાથાવાળો ઝારો આવે છે તેવા એક ઝારાને સાફ કરી ઘોઘ ગુછીને તદ્દન કોરડો કરવો. ત્યાર બાદ પેલા ચુલામાં બેસતી કીધેલી કઠાઈમાં સેવમાં લખ્યા મુજબ કકડાવેલાં તેલને રેડીને હેઠે તેમજ બળવું કરવું અને તેલ પાછું બરાબર કકડે ત્યારે એ કાપવાળા ઝારાના આંકડાને કઠાઈની કીનારીની ઉપર હીલે નહીં તેમ બરાબર ટેકાવીને મુકવા પછી બાંધેલા આટાનો ત્રીજો ભાગ લઈ ઝારાની ઉપર મુકી ઘણો ભાર મેલી તેલ ઉઠે નહીં તેમ સંભાળથી હથેલીવડે ભેરવી ધસીને બધા ઝારાની ઉપરનો આટો પુરો કરવો, જેમ કીધાથી બધા ચપટા ગાંઠીયા થઈને કઠાઈમાં પડશે. તે પછી ઝારાને ઉંચકી લેવો અને

- તેનાં બેઉ પડ ઉપર જરા પાણીનો હાથ ફેરવે. તે પછી કઢાઈમાંના ગાંઠીયાનું હેંદેનું પડ શીકા બદામી રંગનું તળાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ખીજા આંધરાંના આંકડા વગરના ઝારાવડે ગાંઠીયાને ફેરવી ખીજું પડ એમજ તળાયને ગાંઠીયાને ઝાલી ઉપર કાઢી આંદરનું તેલ નીગારીને દીથ યા ખુનચામાં ગાંઠીયા મુકીને બાકી રહેલા આટાના બે ભાગના એમજ ગાંઠીયા બનાવવા. એ ગાંઠીયા ઘણા મજાહના થાય છે અને ખીસારના ચપટ ખુનચા ચારસમાં થોડા દીવસ સુધી મજાહનાં સોજા રહે છે. તેલમાં બનાવેલા એ સેવ ગાંઠીયા બહુ ઘણું મજાહનું લાગે છે. પણ મરજી પડે તો ઉપલીજ રીતે પણ તેજને બદલે ધીમાં તળવું.

સેવ ધઉ'નાં દુધ જેવી રાંધેલી

સોજી પણ જુની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર પોણા ને નવટાંક, સોજી ધી શેર ૦૫, નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, ઘણું સોજે ગોલાખ પાથેર ૦૫, છુદેલી એળથી તોળો ૦૫૫ તથા જયફળ તોળો ૦૫.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાં છોલવાની રીંત છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘાંધ નુછીને કોરડી કરવી દરાખને સાફ કરીને ધોવી. પછી કલઈ ભરેલા પાટીમાં ધીને ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર પુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને પુર્તજ બધી કાઢી લઈને દરાખ નાખી તે તળાયને ઉતારી પાડીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ એસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એસાવેલી રાંધવા માટે ચુલે કકડતા પાણીમાં નાખવી, પણ તેમાં લખેલા વખત કરતાં જરા વધુ વખત ચુલે રાખ્યા પછી સેવ ઘણી નરમ થાય ત્યારે એસાવવી અને પાણી નીકળી જાય ત્યારે પેલાં બદામ તળેલાં ધીની આંદર એ સેવ તથા ખાંડ બેળા ચુમે ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને સેવ કઠણ થાયને માહે ગોલાખ મળીને જરાવારે ઉતારી બાકીના સામાન બેળાને સેવ કાઢવી.

સેવ ઘઉંનાં દુધની.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં કુરડા છાપેલી છે તેમાંજ લખેલી રીતે પણ નીમક તથા ફટકી નાખ્યા વગર અમયાંજ ઘઉંનાં દુધને કઠણ રાંધવું. અને એમાં લખેલા છે તેજ જાતનો પણ આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ ચોખાના આઠાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી-વાળો સાંચો લેવા અને તેમાંથી આમ્મે રાંધેલાં દુધની સેવ પાડી તેને સુપડાંની ઉપર ઝીળીને પછી તડકે સુકવવી. પણ આમ્મે સેવ તળીને પછી રાંધાશે નહીં, તેમજ એને નરમ થતાં પણ ઘણું વખત લાગશે, તેટલા માટે એ સુકવેલી સેવને કકડતાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ઢંગારે સુકવી અને સેવ જ્યારે નરમ થાય ત્યારે ચાળણીમાં એસાની કાઢવી. તે પછી આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેવ દુધનાં રાંધેલી તથા સેવ રાંધેલી છે તેમાં એસાવીને સેવ રાંધવા છાપેલું છે તે એમાંની એક રીતે આમ્મે ઘઉંના દુધની એસાવેલી સેવ રાંધવી.

સેવ ચાસ પાયલી.

સોજી ઝીણી સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક થેર ૧, ધી થેર ૦૧ થી ૦૧૧, નવી બદામની બીજ તથા ફીસમીસ દરાખ દરેક થેર ૦૧, એજથીના દાણા તોળો ૧૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, ઘણું સોજે ગોલાળ નાના ચમચા (હૅન્ડર્ટસ્પુન) ૯.

સેવને ચુંટીને સોજી કરવી. એજથી જયફળને છુંદવું. આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ ગુછીને ફેરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ઘાવી. પોણું થેર ખાંડને કલ્લવાળી તપેલીમાં ગોલાળમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી ઘાડો શીરો થાયને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભેભટપર મુકવો. પછી કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં ધીને ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી પુર્માડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંધરાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને માહેથી જલદી કાઢી લઈ તપેલીને પાછી ચુલે મુકી પાણું ધી કકડેને દરાખ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને કાઢી લીધા પછી માહે સેવ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઘેરી લાલ તળાયને જો સેવ નવી હોય તો પણ પાથેર અને જુની હોય તો સાડાત્રણ પાથેર ઠંડું

પાણી રેડી બાકી રહેલી જે પાથર ખાંડ બેળી ઢાંકણુ ઢાંકીને બળતે રાખવું અને સેવ સીંછીને પાણી સુકાવા આવે ત્યારે સેવ ભાગે યા હેડે લાગે નહી તેમ અવારનવાર અમચ કરીને પાણી તદ્દન સુકાવા દેવું. ત્યાર પછી પેલા તૈયાર રાખેલા શીરાને સેવની ઉપર ફરતો રેડી અમચથી મેળવીને પુરતા ઇંગારે ઉંધાડું ગાખવું અને સેવ ભાગે નહી તેમ અવારનવાર સંભાળથી અમચ ફેરવી શીરો સુકાઈને મળેહુનો આસ આવેને એળચી બચકળ બેળી ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ બભરાવવી. વેનીલાની સેવ કરવી હોય તો સેવને આસ આપ્યા પછી એક નાનો અમચો (ફિન્ટરપુન) વેનીલા સાથે એટલોજ સોળે ગોલાબ બેળીને સેવની ઉપર ફરતો છાંટવો. કેસર્યા સેવ કરવી હોય તો તેમાં વેનીલા નાખવું નહી પણ પાંચ વાલ એટલે એઆની ભાર સોળ ખરી કેસરને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકી વાટીને પછી શીરાને બેભટ મુકવા બપેહું છે તેમ મુકતી વેળા માહે એ કેસરને બગખર મેળવવી. માવો નાખેલી સેવ વધારે સરસ થાય છે માટે ગમે તો અડધો શેર તાજા મોલા માવાનો છુકો કરી શીરાને સેવની ઉપર નામતી વેળા પેહલે તેમાં એ માવો બેળીને પછી શીરાને સેવની ઉપર રેડવો.

સેવ ચોખાના આટાની.

રંગુનનો હલવો નામના તદ્દન સફેદ ચોખા આવે છે તેન ચુંટી સોજા ધોઈને યોયામાં નાખવા અને બધું પાણી નીકળી જાયને ગુછીને તડકે થોતાં સફેદ કપડાંની ઉપર પાંચરીને મુકવા પછી તદ્દન કોરડા સુકા થાયને દલાવી ચાળીને એ આટો અડધો રતલ લેવો. અને સેજખી ખોડી નહી પણ તદ્દનજ નવું મોટું પાકટ એક નાળાબેરને ખમણી તેમાં અડધો શેર કકડવું પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી કલમ ભરેલી તપેલીમાં ચાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી આટાને કલમ ભરેલા ખુનચા યા ફેલ્તદીશમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ દુધ બધું બરાબર બેળી ખુબ મસળીને પોચો આટો બાંધવો. કારણ કઠણ આટાની સેવ પડતી નથી, એને માટે પોચો આટો જોઈએ છે. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં કુરડા છાપેલી છે તેમાં ભખ્યા મુજબનો

સાંગો જોને સેવગો પણ કહે છે ને લેવા પણ તેને માટે સાત આંધરાંનો નળો લેવા લખેલું છે પણ તેને બદલે આએ સેવ બનાવવા માટે ઝીણું અને વાઈચ જેટલાં છુટાં છુટાં આંધરાંની ચાળણી વાળો નળો લેવો. પછી એક કલક ભરેલો માટો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ કકડીને અંદર ઉછળે ત્યારે એ બાધેલા આટાનાં ઘણાં નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી તેને હથેલીથી દાખીને લાંબાં મુઠીયાં વાળીને તપેલીમાંનાં પાગીમાં મુકી ઢાંકણુ ઢાકી હેઠે મોટું બળવું રાખવું અને હગભગ અડધો કલાક થાયને બળવું ધીમું રાખી આંધરાંની ચમચથી એક મુઠીયું કાઢીને સાંચાના નળામાં મુકી કુરડામાં લખ્યા પ્રમાણે દાખવું, તેથી એ મુઠીયાંની સેવ થઈને નળામાંથી હેઠે પડશે તેને માટી રકાબીમાં ઝીળી એજ રીત અકેક મુઠીયાને ગરમ ગરમ કાઢી સેવ પાડી બધી એજી થાયને ટેસ્ટ મુજબ સોજી ખાંડ ભિળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ગમે તો એ બાઈલાં ત્રણ ત્રણ મુઠીયાંને પાણીમાંથી કાઢી ભાંજીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા યા બીજું કોઈ પણ એસેન્સ ભેળા મસળાને પાછા મુઠીયાં વાળીને તેની સેવ પાડી ખાંડ ભિળીને ખાવી. વધારે સારી સેવ કરી હોય તો સોજાં તાજાં ભિંસનાં બે શેર દુધને કલક ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંચાડું મુકવું અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને સોજી ખાંડ ૦૧ રતલ માહે ભિળાને છુટ્યા કરી બે પાથેરની ઉપર દુધ બળે ત્યારે ઉતારવું અને નવી બદામની નવટાંક ખીજને છોલી છુંદીને તે તથા છુદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળીને અડધો તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા ચાર ટીપાં ગોલાબગું એસેન્સ એ બાળેલાં દુધમાં મેળવીને મોટાં દીશમાં રેડી ઉપર મુજબ મુઠીયાંને બાણીને તેની સેવ એ દીશમાંનાં બાળેલાં દુધમાં પાડી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી સેવને મેળવીને ખાવી. નળો પહોળા બારીક અને પાથે પાથે આંધરાંવાળા ચાળણીનો લેવો નહીં, તેમાંથી સેવ બરાબર પડતી નથી માટે ઉપર લખ્યા મુજબના છેડની ચાળણીનો લેવો.

સેવ તળેલી.

સોજી બારીક ગુની સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજું ઘી શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, કીસ પીસ દરાખ નવટાંક,

એળચીના દાણા તેળો બા, જયફળ તેળો બા, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

- એળચી તથા જયફળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. આઝે ચોપડીમાં
- બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા પોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી દરાખને સાફ કરીને ઘોવી. ખાંડનો જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ રાખવા માટે તપેલીને ઉની ભેભટ ઉપર રાખવી પછી એક કલ્લહ
 - ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ખરાખર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને તુર્તજ માહેથી સ્લાઇસ કાઢી લઇ પાછી તપેલીને ચુલે મેલી આંદર દરાખ નાખી ફેરવ્યા કરી ખરાખર તળાયને ઉતારીને કાઢી લીધા પછી તરેલી પાછી ચુલે મેલી માહે સેવ નાખી ધીમું બળતું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બધી એક સરખી શીકી બાક તળાય ત્યારે આંદર શીરાને ફરતો રેડ ને ચમચથી સેવમાં મેળવવો અને જરાવારે સેવ ટાઇટ થાયને બધો સામાન ભેળીને ઉતારવી, સુકી કરવી નહી. પાણીને બદલે બધા ગોલાખમાં શીરો બનાવેલી સેવ વધારે સારી થશે.

સેવ દુધમાં રાંધેલી.

સોજી ઝીણી જીની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજી ઘી શેર બા, નવી બદામની ખીજ શેર બા, કીસમીસ અથવા કરંટ દરાખ નવટાંક, એળચી તેળો બા, જયફળ તેળો બા, સોજી તાણું દુધ શેર ૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા (ફેન્ટસ્પુન) ૬.

બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ઘોવી. એળચી જયફળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢીને સોજી કરવી. એક કલ્લહવાળી તપેલીમાં દુધને ગાળીને ચુલે મેલી માહે ખરાખર એક કકરો પડેને તેમાં ખાંડ મેળવી ખીજે એક કકરો આવેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ એક તદન કલ્લહવાળા પાટીયામાં ઘીને ચુલે સુકી ખરાખર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામ નાખી શીકી બદામી રંગની થાયને ઉતારીને આંદરથી આંધરાંની ચમચે કાઢી લઇ તપેલીને પાછી ચુલે સુકી દરાખને શીકી

લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ધીમે બળતે રાખી ચમ-ચથી ફેરવ્યા કરવી અને શીઠી લાલ તળાયને તપેલીમાં પાંચડીને તેની ઉપર કકડાવેલું દુધ રેડવું અને એક કકરો પડેને ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર મુકી દુધ સુકાવા આવે ત્યારે માહે ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને બધું દુધ સુકાયને ગોલાખ એળા તે બળેને એળચી બચકળ ભભરાવી ચમચના ડાંડાથીજ મળવીને ઉતારી સેવને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

એ સેવને તળીને રાંધવી નહી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ આસાવેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેવને આસાવવી. ઉપર મુજબ દુધને ખાંડ સાથે કકડાવવું. પછી કલ્હ ભરેલા પાટીયામાં બધાં ધીમાં બદામ દરાખને તળીને કાઢી લેવી અને બીજી કલ્હ ભરેલા પાટીયામાં આસાવેલી સેવને પાંચડીને તેની ઉપર કકડાવેલું ધી નાખી દુધ રેડીને ઉપલીજ રીતે એ સેવને તૈયાર કરવી. એ બેઠ રીતથી રાંધેલી સેવ મજાહતી થાય છે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઈ બચ છે માટે જીની પણ સોજી સેવ લેવી.

સેવનો જુદો.

મુસલમાન લોકો સેવમાં કેસર નાખીને પકાવે છે તેને તેઓ સેવનો જુદો કહે છે. તે રીતે સેવ રાંધવી હોય તો એક શેર સોજી ઝીણી જીની સેવને ચુંડીને સોજી કરવી. સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલ એટલે બેઆની જેટલાં વજનની લેવી અને તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને હુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે સેકીને વાટવી. નવી બદામની ખીજ, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી એ દરેક ચીજ નવટાંક લેવી અને આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણડેને છોલી ચારોળીને આખીજ રાખી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી એ બધાંને તથા નવટાંક ઠીસમીસ દરાખને પણ સાફ કરી તેને પણ ધોવી. ત્યારબાદ પોણે શેર સોજાં ધીને કલ્હ ભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં સેવને બદામી રંગની અથવા શીઠી લાલ એ બેમાંની ગમે તે એક રીતે તળવી અને બીજી કલ્હ ભરેલા પાટીયામાં એક શેરની ઉપર બીજું અડધો પાશર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને તેમાં બચાવર કકરો પડેને માહે સોજી ખાંડ એક શેર

- નાખી તેમાં કેસરને બરાબર મેળવીને પછી બધા મેવો નાખી બધું અમચથી મેળવવું અને ખીજે એક જોશ આવેને તેમાં તળેલી સેવ બધાં ધી સાથેજ અંદર નાખી અમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું, પણ અબારનવાર ઉંઘાડીને અમચ ફરવરી અને બધું પાણી સુકાય પછી સેવને દાખી જોવી અને બરાબર નરમ થઈ નહી હોય તો એક બે વખત ગરમ પાણી માહે જરા મેળવવું અને બરાબર ચરીને પાણી સુકાય ત્યારે ધણે સોજો મોલાબ નાના છ અમચા (દ્રેન્ડરુપન) ભરીને ઉપરથી ફરતો રેડી.
- જરાવાઃ ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી ગોલાબ સુકાયને ઉપરથી છુંદલી એળચી તથા જયફળ દરેક અડધો તોળો ભભરાવી ઉતારીને તે બેળવું.

સેવ પાપડી.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક થેર ૧, સોજું ધી થેર ૦, નવી બદામની ખીજ તોળા ૫, કાસમીસ દરાખ નવરાંક, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો તોળા ૩, એળચી તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, જયફળ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, ધણે સોજો મોલાબ નાના અમચા ૩.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘોઘ તુછીને કોરડી કરવી. સેવને ચુંટવી. ખાંડને ચાસવાળો શીરો કરી બેઝટપર ગરમ રાખવો. પછી કલક ભરેલા પાટીયામાં ધીમે ધીમે બળતે કકડાવી પહેલે બદામની સ્લાઇસને શીઘ્ર બદામી રંગની તળીને ઉતારી પાડી આંધસંની અમચથી વૂર્ત કાઢી લઈ પાછી તપેલીને ચુલે મુકી માહે દરાખ નાખી તે શીઘ્ર લાલ તળાયને કાઢી લઈ સેવ નાખી અમચથી ફેરવતાં જઘને બધી સેવને માહે ભાંજ્યા કરવી. પણ ૦૧ ઇંચ નેટલા કટક થાય તેમજ ભાંજવી. છેક ભુકો કરવો નહી અને બધી શીઘ્ર લાલ તળાયને શીરો બેળીને બધો આટો ભભરાવીને વાખી માહે બરાબર મેળવીને ફેરવ ફેરવ કરી એ મેળવણીની બોરડુપરથી શીરાને જરા ખમરાત રહે તેટલી સેજ દીળી મેળવણી થાય ત્યારે મોલાબ બેળવો અને તે બળીને પાછી એટલીજ દીળી મેળવણી થાયને ઉતારી બાકીનો બધો સામાન બેળી કલક ભરેલા ધી ભગાડેલા

ખુનચાની વચમાં બધું મઢી એ ઢગળાને ચમચથી દાખી દાખીને પછી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંથી થોડી થોડીને સરખું લગભગ એક ઇંચ જેટલું બહું થાપવું. પછી પાપડી બંધાઇને તદ્દન કઠણ થાયને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. પાણીને બદલે ગોલાખમાં શીરો બનાવેલી વધારે સારી થાય છે. કેસર્યા કરવી હોય તો આ એ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે પાંચ વાલ એટલે બેઆનીભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી માટીને બે ચમચી ગોલાખમાં મેળવી શીરામાં ભેળીને પછી શીરાને ભિભટપર રાખવો. કદાચ સેવ પાપડી વધુ વાર ચુલે રહેતાં છુકા જેવી થઇ જાય તો તેમાં ગોલાખ અથવા પાણી ભેળી પોચું કરીને પાછું ચુલે ધીમા આંચે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને ઉપર મુજબ ધી લગાડેલા ખુનચામાં થાપી બંધાયને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. એ સેવ પાપડી ભાગે તેવી કઠણ થશે નહીં પણ મજબૂતી ચીવટ હલવા જેવી થશે.

સેવ પાપડી માવાની.

ઉપર સેવ પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યું છે તેટલોજ બધો સામાન લેવો પણ તેમાં આટો લખેલો છે તે લેવો નહીં અને તેને બદલે સોજો તાજો મોલો માવો અડધો શર લેવો. પછી એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરી બદામ દરાખને તળીને કાઢવા પછી ઉપર પ્રમાણેજ સેવને ભાંજતાં જઘને મજબૂતી લાલ તળાને ઉતારી વધારે લાલ થાય નહીં માટે તપેલીને ગુર્તજ ઠંડાં પાણીથી ભરેલા ખુનચામાં મુકી દેવી. ત્યાર બાદ એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકવો અને જરા પતળો જેવો શીરો થાયને માવાને ભાંજી છુકો કરીને શીરામાં બગાયર મેળવીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરામાં માવો બરાબર ભેળાય અને શીરો માસવાળો થાયને તજેલી સેવ તેમાંના ધી સાથેજ માહે નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી ઉપર સેવ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર થાયને તેમજ ખુનચામાં મઢીને તેજ રીતે એક ઇંચ જાડી થાપી તદ્દન ઠંડી કઠણ થાયને ઉપર મુજબ પણ ત્રણ ઇંચ જેટલા મેટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. એ પાપડી કેસર્યા કરવી

હોય તો સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબની સેફને વાટેલી પાંચ વામ ફેસરને પહેલે શીરામાં બેળીને પછી તેમાં માવો મેળવવો.

સેવ બનાવવાની રીત.

મીલનો પહેલા નંબરનો તાલો સોળે ઘઉંનો પોણા રતલ રવા સાથે મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો બ રતલ બેળીને આળવો અને અડધો તોળો નીમકને અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને આટા સાથના રવામાં બેળી ખપણું ખપણું ઠંડું પાણી નાખી કઠણ જેવો બાંધી પંદરેક મીનીટ ખુબ ગુંદીને ઉપર કપડું ઢાંકી ચાર કલાક રાખવું. તે પછી એના ચાર ભાગ કરી તેમાંથી એકને બેઉ હાથનાં બધાં આંગળાંથી ખેંચી જરા લાંબો કરીને તોડી નાખી પાછો જોડીને એકઠો કરી એ રીતે ચત્વીસેક મીનીટ ખેંચી તોડીને પાછો એકઠો કરતાં રહેવું. જેમ કરતાં આટો કેળવઢને મળવડનો સેવ વણાય તેવો ચીકાસ પકડશે. તે પછી બાકી રહેલા આટાના ત્રણ ભાગને પણ એ જ રીતે કેળવવો. ત્યાર બાદ સેવ વણવા માટે આસરે દોઢ ગજ જેટલું લાંબું અને આઠેક ઇંચ જેટલું પોહોણું પાટીયું આવે છે અને તે પાટીયાંની પોહણાઈ જેટલાજ તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા છાલકા આડા કાપ પાડેલા હોય છે અને એ પાટીયાંની પછવાડે એટલુંજ પોહોણું પણ લંબાઈમાં એના કરતાં અડધું લાંબુ ખીણું પાટીયું આવે છે તે પાટીયાંને લાંબાં પાટીયાંની સાથે વચમાંથી મીલગરાંવડે જડી લીધેલું હોય છે. પણ સેવ વણવા માટે એ પાટીયાંને બને તેટલી ઉંચી જગ્યા ઉપર મુકીને વણે તો તેથી સેવ વણતાં જે તાર નીકળે છે તે તણાઈને લાંબા કિતરે છે, તેટલા માટે તેવા તાર વણવા સાથે આસરે દોઢ બે વાગ સુધી લાંબી એક ટેમલ અથવા એવુંજ ખીણું કાંઈ કંઈ મુકીને પછી તેની ઉપર સેવ વણવાનું પાટીયું પડી જાય નહીં તેમ ઈંગ્લીને પછી પેલાં જડેલાં પાટીયાંને હંધાડી તેના દેકાથી ગોઠવીને મુક્યા પછી સેવ વણનાર માણસને બેસવા માટે પાટીયાંની આગળ જગ્યા ગાલી રાખવી. એ રીતે મુકવાથી એ પાટીયું જરા ઢળવું થશે. તે પછી સેવ વણાય તેના તાર નાખવા માટે સોળ નવી છટીયાંની સાદશીને બની થકે તેટલી એટલે આસરે દોઢએક વારને છેટે પાટીયાંની સામી બોરફપર ફરતી પાંચરવી, કારણ જેમ ફર

હથે તેમ સેવના તાર ખેંચાઈને પતળા થશે. તે પછી બેઉ હાથની હથેલીને તેમજ પાટીયાંને સેજ ધી ચોપડીને પેલા બાધેલા આટો નાનાં સપરચન જેટલો લઘ બેઉ હથેલીથી પેલાં પાટીયાંના કાપ પાડેલા ભાગની ઉપર સેવ વણુવા માડવી અને સેવના તાર પાટીયાંની બેઉ બોરડુપર હેઠે ઉતરે તેને બે માણસ હોય તો તેમ નહીં તો પછી એકજ માણસે સંભાળથી બેઉ તારને સાથેજ સોજી નેતરના છેડાથી ઝીળીને અને તેમ લાંબે હાથે સાદરીની ઉપર બધા તારને આડા તીરા અડેકની ઉપર નાખી એજ રીતે ધી લગાડીને બધા આટાની સેવ વણુવી. તે પછી સેવનો ઢગજો થઈ જાય નહીં તેમ સંભાળથી સાદરીના આરે છેડાને બે માણસોએ સગપ્પા ઉંચકીને સુકવા માટે પુરતાં તડકાંમાં સુકવી. પછી સેવ બરાબર સુકાયને ભાગે નહીં તેમ બધી સરખી કાઢીને ભરી સુકવી. મુસલમાન લોક બનાવે છે તે રીતે સેવ કરવી હોય તો ઉપર મુજબનો બધો ઝીણો રવોજ એક રતલ સેવા અને ઉપર લખેલી રીતે નીમકનું પાણી બેળીને ઠંડાં પાણીથી બાંધી લગભગ પોણા કલાક સુધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી થાળીમાં મેલી આટાની સપાટીની ઉપર આંગળી ભાકીને છુંસ છુટા જરા આડા પાડી તેમાં ઠંડું પાણી છાંટીને કપડું ઢાંકી ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી પાછો મસળીને ઉપલીજ રીતે ખેંચી આટાને તોડીને પાછો બેડી બરાબર કેળવીને ઉપર મુજબજ એ આટાની સેવ વણુવા માડી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ ચટાઇને વધારે દુર પાંચરીને તેની ઉપર સેવને નાખી, તેથી એ સેવ ઘણીજ બારીક થશે. એ સોક રંગીન સેવ પણ બનાવે છે તેવી કરવી હોય તો આટાને કેળવીને ચાર ભાગ કરી તેમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો સફેદ જુદો કાઠવો અને બાકીના ચોથા ભાગમાંથી ત્રણ ભાગ કરી ઝીણું પાદડાંની મેથીની ભાજીને પોષ છુંદીને તેનો રસ કાઢી આટાના એક ભાગમાં ઘટે તેટલો બેળીને તેને લીલા રંગનો કરવો અને આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ આપસકીમનો છાપેલો છે તે રંગ આટો ઘેરા ગોલાખી રંગનો થાય તેટલો બીજા એક ભાગ આટામાં મેળવવો અને જરા કેસરને સેકી બારીક વાટી જરા પાણીમાં બેળીને એ આટાના ત્રીજા ભાગમાં મેળવીને પીળા રંગનો કરવો. પછી પેલા બધા સફેદ આટાના ત્રણ ગોળા કરીને તેમાંના એકની સેવ વણુવીને સાદરીપર નાખ્યા પછી ત્રણ રંગના આટામાંથી એક જાતનો લઘને તેની

સેવ વણી એ સાદરીપરની સેવની ઉપર નાખીને પછી પાછી એક ભાગ આટાની સફેદ સેવ વણીને તેની ઉપર નાખી ખીજ રંગીન આટાના એક ભાગની સેવને વણીને તેની ઉપર નાખ્યા બાદ બાકી રહેલા એક ભાગ સફેદ આટાની સેવ વણીને છેલ્લા રંગીન રહેલા આટાને એમજ વણીને ઉપર નાખ્યા પછી એ બધી સેવ એકઠીજ સુકવવી.

સેવરી ફાઉલ.

મળઉંનું ફરથે હાફફાઉલ ૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦, આદુ તોથો ૦, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, વેલાવી સોસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો (દેન્ટરેપુન) ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કુદનાનાં પાદડાં; સેલરી; પાસ્લી ધાઇ કોરડું કરીને બારીક કાપેલું તથા મસાલો ગરમ એ દરેક ચીજ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, તાળાં છડાં ૪.

બે છડાંને કાણુ બાકી છોલીને ઉભા ચાર કટકા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાંધને બારીક કાપવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં મરચી તથા બટક સમાર-વાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે હાફફાઉલને સમારી કટકા કાપીને સોણું દાવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલક ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં તળી માલે આદુ લસણ વધારી મરચીના કટકા, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમાં આંચે મેલી ઘટે તો ઢાંકણપર ખીજું પાણી આપ્યા કરવું અને મરચી નરમ થાયને બધા બારીક કાપેલા સામાન નાખી ચમ-ચથી મેળવવું. મરચી ચરી તદત અટવધ જમને હાડકાં છુટાં પડી જાય તેટલી બધી નરમ થાય અને આંદર અડધા પાશેર જેટલી થેવી રહે ત્યારે ઉતારી થેવીમાંથી મરચીને કાઢીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને ચામડાં સુધાંજ બધું માસ છુટું પાડવું. ત્યાર બાદ બાકીનાં બે છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને થેવીમાં રેડી સોસ, લીંબુનો રસ તથા ગરમ મસાલો મેળવીને પછી એમાં મરચીનું બધું માસ મેળવું અને એ બધું સમાય તેટલાં પાંદડીશમાં એમાંથી અડધું મુકી તેની ઉપર ગોઠવીને છડાંના કટકા મેલીને પછી બાકી રહેલી મરચીની અડધી મેળવણી સફાઈથી ઉપર પાંચરીને

પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં યા ચુલા ઉપર લાલ છુંજવું. ગમે તો લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર છુંજવું.

સેવરી રાઇસ.

સોજા ઝીણા જીરાસાલ ચોખાને બાફીને ઝોસાવી બધું પાણી બરાબર નીકળી ગયા પછી એ આવલ તોળેલા આંઉંસ ૬ એટલે તોળા ૧૫, સોજા નફા ગોસ્તની ઝીણી બોટી ખારી પકાવેલી રતલ ૦૧, એ ખારી પકાવેલી બોટીની શ્રેવી પાથર ૧, સોજું ધી તોળા ૨૧, સોજું વેલાતી પનીર જાયફળની ખમણીયા ખમણેલું તોળા ૧૧, સોજે વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૨, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલાં મરી તથા નીમક ટેસ્ટ મુજબ.

બોટીને ખીમા જેવી બારીક છુંદવી. ગોસ્તની શ્રેવીમાં સોસ ભેળવો. ઇડાંને છોલી ઉભા બળે કટકા કાપવા. ધીને બરાબર કકડાવવું. પછી આવલમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી ટેસ્ટ લાગે તેટલું નીમક તથા મરી માહે ભેળવુ અને એ બધું કીનાની સુધી સમાય તેટલાં એક હાંડાં નાનાં દીશમાં બધું ભરી તેમાં ગાળે ગાળે ઇડાંના કટકા નાખીને મુકીને પછી પુડીંગ તથા પાષ્ટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર છુંજવા મુકવું અને ઉપરથી જગ લાલ થાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું, ઠંડું સારું લાગશે નહીં.

સેવ રાંધેલી.

સોજા જીની ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજું ધી તથા આંડ દરેક શેર ૦૧૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦૧, કીસમીસ દગખ નવટાંક, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૦૧, બણેા સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સેવને ચુંટવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા હોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા અથવા ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ ગુછીને ફોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ઘાઘને ફોરડી કરવી પછી બોટી કઢાઈ અથવા કલઈવાળા પાટીયામાં ધી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની

અમચ્છી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને તુત ઉતારી પાડીને કાઢી લઈ પાછું ચુલે મુકી થી કડકડેને દરાખ નાખી લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ આઝે વીવીધ વાંનીમાં સેવ આસાવેત્રી છાપેલી જે તે રીતે સેવને બાકી આસાવીને બધું પાછું નીકળી જાયને કુચો થાય નહી તેમ સંભાળથી બીજા કલક ભરેલા પાટીયામાં અડધી સેવને પાંચરીને મુકીને તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવી અડધું ધી રેડીને તેની ઉપર બાકીની અડધી સેવ, ખાંડ તથા ધી નાખીને પછી ફરતો ગોલાખ રેડી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર જરા રાખ પાંચરીને તેની ઉપર જરા વધારે ધંગાર મેલી હેઠે ચુલામાં થોડા ધંગાર રાખ્યા અને સેવ મુકી જેવી થાયને એળચી બચકળ ભભરાવી ગમે તો ઉપર બીજો જરા ગોલાખ છાંટી અમચ્છો ઝાંડો ફેરવીને ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવા અને ગમે તો અમચ્છો ઝાંડો ફેરવતી વખતેજ સેવમાં ભેળવી. એ સેવ અડધો શેર ના તેથી પણ થોડી રાંધવી હોય તો સેવનાં બે પડ કરવાં નહી પણ ઉપર મુજબ પણ જરા નાની તપેલીમાં એકજ પડ મુકીને પકાવવી. ઉપલી રીતે ખાંડ નાખીને સેવ રાંધવાને બદલે ત્રણ અમચ્છા ગોલાખ વધારે લઈ તેમાં ખાંડનો ધણો ઘાડો શીરો કરી સેવની ઉપર એ રેડીને પકાવવી. એ સેવ સફેદ થાય છે માટે લાલ રંગની કરવી હોય તો સેવને આસાવ્યા પછી આઝે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે રંગ સેવ લાલ રંગની થાય તેટલો ખપતો ખપતો સેવમાં ભેળવો પણ તેમ ભેળતાં સેવ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી. અને શીરો નાખવાનો હોય તો પછી સેવમાં નહી પણ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો રંગ તેમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એ શીરો રેડવો પણ સેવની હેઠે પોપડો થવા દેવો નહી. કારણુ તેમ થયાથી રંગને બીધે સેવ સેજ કડવી લાગશે. કેસર્યા સેવ બનાવવી હોય તો પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને આઝે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુદેલી અથવા વાટેલી સેવમાં છાપેલું છે તે મુજબ કેસરને સેકી વાટીને છાંટવા માટે ગોલાખ હોય તો તેમાં અને શીરો કીધેલો હોય તો તેમાં કેસર ભેળીને સેવમાં નાખવો. પણ કેસર નાખી હોય તો તેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવો નહી. સેવને તળીને રાંધવી હોય તો બદામ દરાખને ઉપર મુજબ પણ પાટીયામાંજ તળીને કાઢી

લીધા પછી તેમાં કાગી સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની, શીકી લાલ અથવા ઘણી ઘેરી લાલ જેવી ગમે તેવી તળવી અને સેવ નવી હોય તો ઠંડું પાણી પોણા શર અને જુની હોય તો સાડા ત્રણ પાથેર પાણી રેડી પેહલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું રાખવું અને અંદર કકરો પડેને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અગરનવાર ઉંઘાડીને સેવ ભાગે નહીં તેમ ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહીં. પણ સેવ જુની હોય અને પાણી મુકાય તોય ચરી હોય નહીં તે પછી ઉપરથી ગરમ પાણી થોડું છાંટવું અને બધું પાણી મુકાઈ સેવ ચરે અને સુકી થાયને ગોલાબ ભિળા જરાવાર ધંગારે રાખીને ઉતારી ઉપર ફરવું એળચી બચકળ ભભરાવી ચમચથી મેળવીને સેવને કાઢવા પછી ઉપર બદામ દશખ ભભરાવવી. ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સેવને ઘણી ઘેરી લાલ તળવાને બદલે બદામી રંગની તળાવને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી એ પાણી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલા બાળેલી ખાંડનો રંગ ભળી કકરો પડે પછી ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડીને અંદર પોણા શર ખાંડ ભળાને ઉપર મુજબ પકાવવી. રંગને લીધે આમ સેવ લાલ તળીયા વગર એમજ મળહની લાલ થાય છે.

સોદા વોટર.

ઘણાજ સોજો સોદાબાષકાર્જ તોળા ૨, તારતરીક અથવા સાષટીક એસીડ તોળો ૧૦.

કકડાવી ગાળીને ઠંડું કીધેલું પાણી લઈ બે બાટલીઓ એ પાણીથી ભરીને એકમાં સોદા અને બીજીમાં ઉપર લખેલી બેમાંની એક એસીડ નાખી પીગળાવીને બંધ કરવું અને પીવું હોય ત્યારે એ દરેક અકેક વાઈનગલાસ ભરી એક તંપ્લરમાં સાથેજ નાખવું અને શીષુ આવેને પીવું.

સૉસ અનેનાસનો.

અનેનાસના મુરખ્યાનો શીરો અડધો શર ભરીને લેધો અને કલક ભરેલી નાની તપેલામાં નાખી તેમાં પાથેર ખાંડ ભળી મુલ પાંચ નાનીટ મુકીને ઉતારવું. એ સૉસ પુર્ણ અનેનાસનું બાપેલું છે તેની ઉપર રેડવો.

સૌસ આમલીનો.

ઠોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો બાટલી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦, આડુ તોળો ૨, સોજાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં; આખાં કાળાં મરી તથા નીમક દરેકે તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરીને ઘણાંજ બારીક છુંદવાં. આમલીને હલકા સરકાથી સોજા ઘામ માટાં કોડીનાં બોલમાં સોજા સરકા સાથે ત્રણ ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળાને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એવીજ દલદવાળા ચાળણી યા બેયાંમાંથી છાંડી કાઢવું અને આડુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી હલકા સરકાથી ઘાઈ આમલી ભિળેલા સોજા સરકામાંથી જરા નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને આમલી સાથે છાંડેલા સરકાની તપેલીમાં એ બધું તથા નીમક, મસે બરાબર મેળવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું થુકા એક કફરો પડેને ઉતારી ઠંડા થાયને બાટલીમાં ભરીને પેક કરવો. કોઈ પણ પકવાંનમાં વેલાતી સૌસને બદળે એ નાખવો.

સૌસ ઇડાંનો.

ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧૧, ચોખાનો આટો તોળો ૦૧, આડુ તોળો ૦, લસણ વાલ ૧ એટલે બેઆની ભાર, કોથનીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સોજો સરકો નાના ચમચા (ઈન્જર્સપુન) ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાણું ઇંડું ૧.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથનીરના પાંદડાં તથા મરચાંને ઘામને બારીક કાપવું. જીરુંને ચુંટીને ખોખરું કરવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડાહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આટામાં જરા જરા ફરી દોઢ પાથેર ઇંડું પાણી બરાબર મેળવવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદના પાડીને ઘણાંજ બારીક ભુકો કાપી કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળા માહે આડુ લસણ બેળી તે લાલ થાયને પેલા આટો હેઠે ઠરી ગયો હશે તેને પાછો બરાબર

મેળવી તપેલીમાં રેડી જીરું તથા નીમક નાખી ધીમી આંચે રાખી અંદર અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને એ ત્રણ કકરો પડેને ઉતારી કુકું થેંચા દેવું. પછી ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની હેઠલી આમલી સાયના સરકામાં ભેળી માહે કોથમીર મરચાં મેળવીને સોસવાળી તપેલીમાં બરાબર બધું ચમચથી ભેળીને ચુસે -ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડેને દુર્ત ઉતારી તપેલીના કાંથાને બેઉ હાથે ઉંચકીને અંદરનો સોસ હલાવીને કાઢવો. આમ્મે સોસ ખીચડી અથવા આવલ સાથે ખાવા જેવો થશે. પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો પાણી એક પાશરજ લેવું, તેમજ તેમાં આમલી પણ એક તોળોજ લેવી. એ સોસ સારો થાય છે. મીઠો સોસ કરવો હોય તો માહે એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

સોસ ઉસ્ટર.

Shallot બારીક કીચેલી તોળા ૫, Essence of Anchovy તથા Walnut Ketchup દરેક (ટેબલસ્પુન) વચલા ચમચા ૩, Soy વચલા ચમચા ૨, ફોસે એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાવી સરકો પાઈન્ટ ૧, કાગમરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧.

કેરડી સાફ બાટલીમાં શેલોટ નાખીને તેમાં સરકો રેડીને પછી બધાનો બધો સામાન માહે નાખી ચપટ જુચ મારીને પંદર દીવસ ઇંડકાળી જગ્યામાં રાખવું, જે દરમ્યાન દીવસમાં એ વખત બાટલીને હલાવવી. ત્યાર બાદ તદન કલર્ષ ભરેલી તપેલીમાં બધું કાઢીને ચુસે ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી સોસ તદન ઇંડો થાયને કપડાંથી ગાળીને અડધી પાઈન્ટ પ્રવાહી સમાય તેટલી સીસીઓમાં ભરી ચપટ જુચ મારી લાખથી પેક કરવો.

બીજી રીતે એ સોસ બનાવવા માટે Indian Soy પાઈન્ટ ૧, Shallots રતબ ૦૧, છુંદેલાં કાળાં મરી તોળા ૨૦, કાગમરી; ઓલિવ્સ લસણ; ખોખરાં કીચેલાં લવંગ તથા બારીક છુંદેલી જવંચી દરેક તોળો ૧૧, નીમક તોળો ૧, વેલાવી સરકો બાટલી ૨.

ઉપલા બધા સામાનને લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને પંદર દીવસ રાખવું જે અરસામાં દીવસમાં

એકવાર અરણીને હલાવવી. પછી સોજમે દાહાડે અરણીમાંથી બધું તદનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં કાઢીને ચુલે બળતાં ઉપર વીસ મીનીટ મલીને ઉતારવું અને જરા જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને સોસ ઠંડો થાયને ઉપર મુજબ ભરવો.

સોસ ઍલબની.

બ રતલ સોજ ખાંડને અડધા પાથર તાણીમાં પીગળાવી કલકવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેનો ટાઇટ શીરો કરવો અને આઝે વીવીધ વાંનીમાં રંગ આછસકીમનો છાપેલો છે તે રંગનાં બાર ટીપાં એ શીરામાં બરાબર મેળવી ઠંડો થાયને પુર્ડીંગ ઍલબની આઝે ચોપડીમાં છાપેલું છે તે બનાવીને તેની ઉપર એ સોસ રેડવો.

સોસ કરચલાંનો.

કાદવમાં રહેતાં નહીં પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લેવાં અને તેને બારી કોટળાંમાંથી માસ કાઢી તેના કટકા કરી આઝે વીવીધ વાંનીમાં સોસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ એ ત્રણ જતની માછલીને બંદલે આઝે બાફેલાં કરચલાંના કટકાનો તેજ પ્રમાણે સોસ બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલાં હોવાથી જલદી ચરશે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નામીને પકાવવું.

સોસ કલેજનો.

આઝે વીવીધ વાંનીમાં કલેજ બારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક કુમળા નાની કલેજ એક પાથર નેટલી થ્રેવી સાથે બારી પકાવવી. પણ એના વધારમાં બોખર કીપેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવું. અને સોસ બનાવવાની એક કલાક આગમચ નાના ચાર ચમચા ભરી જલદ સરકાને કુડીનાં વાસણમાં નામી તેમાં ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીના કટકા કરીને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી કુચમીસ્તી ત્રણ કુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ત્રણથી ચારને ઘોષ કોરડુ કરી એ બેઉને બારીક કાપવું અને તાજાં ત્રણ છડાંને એક સુપ્સેટમાં ભાંજી આવના કાંઠાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને એ બધાંને

આમલીનાં ડાહરાંમાં સારીકાની મેળવીને પછી કલેજીવાળા તપેલીમાં ફરવું રેડી તપેલીને બેઠ હાથે કંથામાંથી પકડી હલાવીને ચુલાપર ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે તેવું ઘૂર્તજ ઉતારી પાડીને તપેલીને પાછી ઐમજ પકડીને હલાવવી. આમલી નાખ્યાથી સૌંસ મળહનો થાય છે પણ તે પસંદ નહી હોય તો અમથો સરકોજ નાના પાંચ ચમચા લેવો, તેમજ સરકો તથા આમલી બેઠ અપતું હોય નહી તો પછી એ બેઠને બદલે લીંબુનો રસ નાખીને સૌંસ બનાવવો. પણ લીંબુનો ખટાસ વધારે હોય છે માટે તે નાના ચાર ચમચાજ નાખવો. મીઠા સૌંસ કરવો હોય તો ઘડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૌંસ ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે સૌંસ બનાવવો પણ એમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ખટાસ એક ભાગ ઓછો કરી એ ભાગ લેવો અને કલેજીમાં શ્રેષ્ઠી પણ અડધોજ પાથેર રાખવી. ઘડાંને બદલે આટો નાખીને સૌંસ બનાવવો હોય તો રોટલી સાથે ખાવાના સૌંસ માટે દાદ તોળો અને ખીચડી સાથે ખાવાના સૌંસ માટે એક તોળો સોજો ચોખાનો આટો લઈ ઉપર લખ્યા મુજબ આમલી સાથના સરકામાં યા અમથા સરકામાં અથવા લીંબુનો રસ એ ત્રણમાંનું જે લીંબુ લેય તેમાં આટાને બરાબર મેળવી જે ઘટ થાય તો કલેજીમાંની જરા શ્રેષ્ઠીને એમાં ભેળી પતણું કરીને પછી કલેજીમાં મેળવી ચુલ મુકી હેઠે આટો ફરી જાય નહી માટે અંદર જરા અમથ ફેરવવી અને કકરો પડેને ઉતારવું આએ રીતે બનાવેલા સૌંસમાં આટો નાખેલા ખીલકુલ પરખાતો નથી પણ જાણે ઘડાં નાખીને બનાવેલા હોય તેવાજ મળહનો સૌંસ થાય છે. જે સૌંસ વધારે જલદ કરવો હોય તો ઉપર સરકો લેવા લખેલું છે તેમાં એક ચમચો સરકો ઓછો લઈ તેને બદલે ફ્રાંસ ઍન્ડ બ્લેકવેલનો વેલાની સરકો એક ચમચો માટે ઉમેરવો.

સૌંસ કાલુનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલાં કાણુ છાપેલાં છે તેવાં સોજ કાણુ એ દળન લઈને તેજ રીતે બારીને પછી આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોલમી, તાજી ખુમલા અથવા તાજી લેવટા ખારા

છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ બધાંને બદલે એ કાલુને ખારાં પકાવવાં. પછી આગેજ ચોપડીમાં સૌસ કલેજનો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો તેટલોજ બીજો સામાન લખ કલેજને બદલે એ કાલુનો સૌસ બનાવવો.

સૌસ કુબેજ.

દાંડો તથા જડાં પાંદડાં કાઢી નાખ્યા પછીની રહેલી કુબેજ તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, ધી શેર ૦, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (હૅજુટ્સ્ટુન) ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી નાળીયેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩.

નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો પાથેર દુધ કાઢવું. આડુ લસણને છાલીને છુંદવું. કુબેજને ખારીક સેવ જેવી કાપી નરમ ખારીને બોચાંમાં ઓસાવવી અને મરજી પડે તો કાપેલી કુબેજને ખાદ્યા વગરજ સોજી વોષ નીચવીને કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં બી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લેવી. પછી કાંદાને છાલી ખારીક સેવ જેવાં કાપી ધીવાળી તપેલીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારીને તેમાં બાફેલી યા તળેલી કુબેજ, નીમક તથા નાળીયેરનું દુધ બધું બરાબર મેળવીને ઇંગારે રાખી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને ધીપર આવે ત્યારે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાંથી ખુબ દોહવી માહે સરકો તથા ખાંડ ભેળીને તપેલીમાં બરાબર મેળવી કકરો પડવા માટેને ઘુર્તજ ઉતારવું. ગમે તો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા લેવો. ઉપર લખ્યા કરતાં સરકો દોઢ ચમચો ઓછો લખ તેને બદલો કોસ ઍન્ડ ખેલકવેલનો વેલાતી સરકો ઓટણોજ માહે નાખ્યાથી સૌસ જલદ થશે.

સૌસ કેરીનો.

સોજી શાખા વગરની કાચી કેરીની બધી છાલ બરાબર છાલીને નકી ગરતી કાપેલી ચીપ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧૧, આડુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦, નીમક તોળા ૪, સોજાં સુકાં બોવાનાં અથવા બીજાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, સોજો ભેળ વગરનો સરકો બાટલી ૧૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ બાટલી ૦૧૧.

તદન સાફ પાતા ઉપર કેરીની ચીપને ઘણી ખારીક પીરવી. આડુ લસણને છોલી એને તથા મરચાને જરા સરકામાં જુડું જુડુ ઘણું ખારીક પીરવું. પછી એ બધાં સાથે ખાંડ, નીમક, લીંબુનો રસ તથા સરકો બધું બરાબર ભેળી એકરસ કરીને સોજ કોડીની ખરણીમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે મુકવું. પણ રાત્રે લાંથી ઉંચકી લઘ કપડું કાઢી નાખીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ એટલા દીવસ રોજ ખરણીમાંના સોસને હલાવવો. તે પછી કુરતીનની નેટનાં ચોવડાં કપડાંમાં સોસ નાખી ભચડીને બધા બરાબર ગાળા લઘ પાછંટ કરતાં જરા નાની ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરવો. વાપરતી વખત ખાટલીને બરાબર હલાવીને સોસ કાઢવો. એ સોસ સારો લાગે છે.

સોસ કોકમનો.

સોજ નવી કોકમ તથા સોજે ગોળ દરેક શેર ૧, સોજ સુકાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં શેર ૦૫, લવંગ રતલ ૦, તજ તોળા ૫, આખાં કાળાં મરી તથા સોજું સુકું લસણ દરેક તોળા ૪, નીમક તોળા ૨૫, એળચી તોળા ૨, જાયફળ ૧, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૪.

એ તોળા લવંગ, એક તોળો તજ તથા જાયફળ એ ત્રણડેને ઘણુંજ ખારીક છુંદી કપડાંથી ચાળી બહુ રહે તેને એમજ પાછું છુંદી ચાળીને જુડું રાખવું. પછી એક તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાન નાખી સરકો રેડીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડુ મુકવું અને એ જોશ આવેને ઉતારી ઉપર ખારીક કપડું બાંધી ફુંકું થાયને એમાં પેલાં છુંદલાં એળચી, લવંગ તથા જાયફળને છેલ્લે ભેળા ખુબ ચોળા ચોળીને પછી ખાડીનાં સોજ કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધા સોસ ગાળા લઘ ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરવું. સોસ વધારે તીખો જોઇએ તો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ સોસ વેલાતી સોસને જરા મળતો થાય છે.

સોસ કોળમી, અંબાર અથવા સાંધનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજ કોળમી; સમારેલી અંબાર અથવા ખારેલી સાંધના કઠકા એ ત્રણમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ

- ૦૧, કાંદા પાથેર ૧૧, ધી શેર ૦૧, તાળાં ઘડાં ૪, કોથમીર કુડી ૪
નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, સોળે જલદ સરકો નાના
ચમચા ૩, સેજ ખોખરં કાવેલું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧,
• લસણની છુટી કળા ૭, સોળે જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ફોસ
અંડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક તથા
ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

- કોળમી હોય તો તેની અંદર કાળી દોરા જેવી નેસ હોય છે
• તે કાઢી આટો લગાડી સોજી ઘોઘને પછી થોડું નીમક લગાડીને
વીસ મીનીટ રાખવી અને અંબાર હોય તો તેને જરા ઓછું નીમક
લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવી. ગમે તો પહેલે નીમક લગાડીને ઉપર
લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી ઉપલીજ રીતે ધોવી. સાંધ હોય
તો છરાથી તેનાં પાંખ પુછડાં ભાંજી કાઢી થોડું નીમક લગાડીને
બાફવા મુકવી. સાંધ બફાશે ત્યારે કોટળાનો રંગ લાલ થશે. પછી
કાઢીને તેનાં કોટળાં ભાંજી માસ કાઢી તેના માઠી કોળમી જેટલા
કટકા કાપીને તે અડધો રતલ લેવા. ઉપર મુજબ એ ત્રણમાંની જે
એક ચીજ હોય તે તૈયાર થાય તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા
મરચાંને ઘોઘને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને ભુકા જેવું કાપવું.
પછી કાંદાને છોલી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો
તળાયને માહે લસણ ભળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારી
પાડવું અને ઉપલી ત્રણમાંની જે એક ચીજ હોય તેને નીમક લગાડ્યાને
બરાબર વખત થયો હોય તો પછી ઘોઘને તપેલીમાં નાખી ઉપસેલી
ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ૭૩ નાખી ચમચથી બરાબર
મળવવું અને કોળમી ઘણી માઠી હોય તો તેને માટે અડધો શેર
કંડું પાણી રેડવું પણ તેટલાંમાંથી ચરે નહીં તો ઢાંકણ પર પાણી
આપ્યા કરી માહે તે રેડ્યા કરવું પણ નાની કોળમી અથવા
સાંધમાં તો દોઢ પાથેર પાણી રેડવું અને અંબાર તો જલદી ચરે
છે માટે તેમાં તો એકજ પાથેર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે
રાખી ચરેને ખીચડી સાથે ખાવાનો સોસ કરવા માટે પોણું પાથેર
અને રોટલી સાથે ખાવાના માટે અડધા પાથેર જેટલો માહે રસ
રાખીને ઉતારવું. પછી ખાતી વળા છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી
ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવી કોથમીર મરચાં ભળીને એને
તપેલીમાં ફરવું રેડી બળતે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડે

કે ગુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે કાંઠામાંથી પકડીને હલાવવી. કસણ કકરો પડ્યાથી સોસ ફાટી જાય છે. મીઠો સોસ કરવો હોય તો ઇંડાં સાથે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ મેળવવી. મમે તો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સોસ કોળમી ટામેટાંનો.

કોટલાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી; સેજ પીળાસપર ચઢેલાં ખાટાં ટામેટાં તથા મોટા કાંદા દરેક રતલ ૦૫, ધી શેર ૦૫, કોથમીર મુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઇંડાં ૪, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, લસણ તોળો ૧, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ઓખરું કીચેલું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીમાં દારા જેવી કાળી નેસ આવે છે તે કાઢી નાખી પુરવું નીમક લગાડીને વીસ મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી અથવા પેહેલે એમ ધોઇને પછી નીમક લગાડીને રાખી. લસણને છાલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છાલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં કાંદાને લાલ તળા માહે કોળમી, ૭૩, લસણ તથા એક તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવી કોળમી મોટી હોય તો બે પાશર અને નાની હોય તો દાઢ પાશર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું, પણ એટલાં પાણીથી કોળમી ચરે નહીં તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડવું અને બરાબર નરમ થાય અને ધીપર આવેને ઉતારવું ત્યાર બાદ ટામેટાંને સોજાં ધોઇ બે કટકા કાપી ખીજી કલક ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશર પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ટામેટાં નરમ થઇને ગળા જાયને ઉતારી કલક ભરેલી કસણથી છુંદી નાખી કલકવાળા ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી યા બોયામાંથી બધા રસને કોડીનાં મોટાં બોલ યા કલકવાળી તપેલીમાં બધું છાંડી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને રસને ઠંડો થવા દેવો. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી માહે સરકો તથા ખાંડ મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં બેળા છેલ્લે ટામેટાંનો રસ રેડી બધું એકરસ કરીને કોળમીવાળા તપેલીમાં નાખીને ચમચથી મેળવીને

ચુલે બળતા ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે વગર થોભવે વુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને કાંદામાંથી બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. વધારે આટો જલદ સોસ કરવો હોય તો ત્રણ ચમચા સરકામાં કોસ ઍન્ડ બ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો ભિળાને લેવો. એ સોસ મજાહનો લાગે છે.

સોસ કોળમીને ભુંજેલો.

સમારેલી ઘણી માટી કોળમી ૧૫, કાંદા ચેર ૧૧૧, ધી ચેર ૧૧૧, નીમક તોળો ૧૧૧, તાજાં ઇંડાં ૮, માટાં લીલાં મરચાં ૮, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, જલદ સરકો પાઇન્ટ ૧૧૧, ઘોવા માટે ચોખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

કોળમીની અંદર કાળો દારો હોય છે તે કાઢી નાખી ચોખાનો આટો ભગાડી સોજા ઘોઘને કલછ ભરેલી તપેલીમાં સવા તોળો નીમક સાથે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી તેપર પાણી આપીને ધીમી આંચે નરમ બાફવી. ચાર ઇંડાંને બાફી છોલીને ઉભા બધે કટકા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ઘોઘ કોરડું કરી બાફી કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બાફી ભુકો કાપી બધાં ધીમાં બદામી રંગના તળવા. ત્યાર બાદ બાફી રહેલાં ચાર ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તેમાં સરકો મેળવી બાફીનું ૧૦ તોળો નીમક તથા બધો સામાન બરાબર ભિળાને એક દીશમાં ભરી ઇંડાંની ચાર સફેદીને કઠણ કઠ ચઢવી છેલ્લે દીશમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર સરખા પાંચરીને પુર્ડોગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી મા તંદુરમાં લાલ ભુંજવો અથવા કલછ ભરેલી લંગડીમાં ભરીને તેમાંજ લખેલી રીતે ચુલા ઉપર ભુંજવો. ખીજી રીતે એ સોસ બનાવવો હોય તો બધા સામાનને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવો, પણ પાંચ ઇંડાંને બાફી છોલીને બધે કટકા કાપવા અને બાફીનાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં સરકાને બરાબર મેળવીને એમાંજ તળેલો કાંદો, કોથમીર, મરચાં ભળી દીશ મા લંગડીમાં એ મેળવણીમાંથી અડધીને હેઠે મુકીને બાફેલાં ઇંડાંમાંથી અડધાં મેલી વચમાં કોળમીનું ૫૩ પાંચરીને તેની ઉપર બાફી રહેલી અડધી મેળવણીને પાંચરી તેપર બાફી રહેલાં બાફેલાં ઇંડાં મેળી ઉપર લખેલાં આઠ ઇંડાં ઉપરાંત ખીજાં તાજાં ચાર ઇંડાં

લઘુ તેને ભાંજી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી ઉપર સફાઈથી તેને પાંચડીને પછી તેની અંદર સરખે અંતરે એ ચાર દાળ મુઠીને ઉપર મુજબ એ સોસને ભુંજવો. વધારે ખાટો જલદ સોસ કરવો હોય તો સરકો લખેલો છે તે ત્રણ ચમચા એાછો લઘુ તેને બદલે એટલોજ કોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો બધા સરકામાં બળીને લેવા.

સોસ કાળમીનો ભુંજેલો ૨ જો.

સમારેલી મોટી તાજી કાળમી કુડી ૧, મોટા કાંદા સર ૧, ખી શર ૦૧૧, નીમક તોળો ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૮ થી ૧૦, લસણની છુટ્ટી કર્ણા ૫, કાચમીર કુડી ૩ નાં પાદમાં, જલદ સરકો પછંટ ૦૧.

ઉપર કાળમીના ભુંજેલા પહેલા સોસમાં લખ્યું છે તે મુજબ કાળમીને બાફી, કાચમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને બારીક છુટ્ટો કાપવો. કાંદાને છોલીને દાખી ખમણુવાની ખમણીથી ખમણી નીચવીને પાણી કાઢી નાખીને ધીમાં ફીકો લાલ તળી માહે લસણ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને હિતારવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંદાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી તેમાં સરકો, કાચમીર તથા મરચાં મેળવીને પછી ધી સાથેજ તળેલો કાંદો નાખી બીજો બધો સામાન તથા કાળમી બધું ઇંડાંવાળા મેળવણીમાં ભેળી એકરસ કરવું અને કઘઈ ભરેલી લંગડી અથવા લાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા માધ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ સોસને ભુંજવો. ઉપર પહેલા ભુંજેલા સોસમાં લખ્યા મુજબ ગમે તો એમાં પણ વેલાતી સરકો ભેળવો.

સોસ કાંટા કાઢેલી માછલીનો.

એક રતલનાં વજનનો મજાહનો મોટો તાજો એક છમણો અથવા મોટી માગન માછલીનાં ડોકાં કાપી કાઢીને તે અથવા મોટી ડોકાં કાપી કાઢેલી ઘોષ અથવા કુમળી રાંમસની વચમાંના ભાગની ત્રણ ઇંચ જાદી કટકીએ કાપી એ બધી માછલીમાંથી જે એકનો સોસ બનાવવો તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધાવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારીને તે એક રતલ

લેવું અને તેને ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોછ ઘોયા પછી તદ્દનજ કબજા ભરેલા પાટીયામાં ઝુકી તે કબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક તથા અડધો પાથેર એટલે નાના છ ચમચા (ફોર્ટસ્પુન) ભરી સોજો સરકો રેડી તપેલીને કાંચામાંથી ઉંચકીને હલાવી બધું પાણીમાં મેળવીને ઠંડુ ઠંડી ધીમે બળતે ચુલે ઝુકવું. પણ ઠંડુ ગરમ થાય કે ઉંધાડીને આંધરાંની ચમચથી માછલીનું પડ ફેરવી નાખવું અને અંદર કકરો પડે તે અગાઉ ઉતારી પાડવું. કારણ એ માછલીને નરમ કરવી નથી. પછી માછલીને રસ વગરજ આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ફેલતદીથ યા મોટી રકાબીમાં ઝુકી તદ્દન ઠંડી થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી માસને ચાંમડાં સાથેજ ચમચાવડે કાંટાથી છુટું પાડીને મોટા કટકા કાઢી લેવા. અને માસની અંદર કાંઠા કાંટા રહેલા હોય તો તે સાફ હાથે બધા કાઢી નાખી માહે સેજખી કાંટો રાખવો નહી. પછી માછલી બાફેલા રસમાંથી ભરીને અડધા પાથેર નેટલો રસ એક કપમાં કાઢી લઈ બાકીનો બધો રસ ફેંકી દેવો. અને તપેલીને હળજીને સમક કરવી. તે પછી સોસ બનાવવાની થોડો વખત અગાઉ ત્રણ ઝુડી કાચીમીરનાં પાદડાં તથા બેથી ત્રણ મેટાં લીલાં મરચાંને ઘાંધને બેઢને બારીક કાપવું. લસણની છુટી મોટી સાત કળાને છાલીને બારીક છુટો કાપવો. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરું તપેલીમાં નાખી તેમાં કાંધને ચુલે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બાલ તળાયને લસણ બિળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને જીરું નાખીને ઉતારી પાડી ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ ત્રણ તાળાં ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને તેમાં નાના પાંચ ચમચા સોજો જલદ સરકો અને ગમે તો સરકાને બદલે ખાટાં લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા નાખી કાચીમીર, મરચાં, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા પેલો જુદો રાખેલો માછલીનો અડધો પાથેર રસ નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરવું અને કાંદા ઠંડો થયો હોય તો તેમાં એ બરાબર મેળવી માછલીના માસના બધા કટકાને માહે પાથે પાથે ઝુકી તપેલીને કાંચામાંથી બેઢ હાથે પકડી હલાવીને માછલીને મેળણીમાં બરાબર બિળા પાણું ચુલે

મુકી મરજી પડે તો ઝીણાં પાકાં દસ ટામોટાંને ઉપરથી છુટાં છુટાં મેળવું અને તપેલીમાં સેજ કરે. પડવા માટે તેવું ઘુર્તજ ઉતારી પાડીને એજ રીતે તપેલીને પાછી હલાવીને પછી માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એ સોસને કઢવો. ટામોટાંના રસમાં સોસ બનાવવો હોય તો પહેલે ઉપર મુજબ માછલીને બાશીને માસ કાઢ્યા પછી એમાં નાખ્યા માટે રસ કાઢી રાખવો નહીં પણ પીળાસપર ચઢેલાં અડધા રતલ સોજાં ટામોટાંને ઘોષ બળે કટકા કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાથર ઠંડાં પાણી સાથે ઇંગારે ઢંધાડું મુકવું અને બધાં ટામોટાં તદન ગળીને નરમ થાયને ઉતારવું અને તદન કલઈ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી કલઈ ભરેલાં ઝીણાં આંધરાંનાં ઘોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઈ છુંછા ફેંકી દેવો. પછી ઉપર લખ્યા મુજબના બધા સામાનને એમજ તૈયાર કરવો પણ એમાં લીંબુનો રસ તથા ઝીણાં ટામોટાં નાખ્યાં નહીં અને સરકો પણ ત્રણ ચમચાજ લઈને ટામોટાંના રસમાં ઉપલીજ રીતે એ સોસ બનાવવો.

સોસ ખીમાનો.

આએ ત્રીવીધ વાંનીમાં ખીમા જોસ્ત અથવા તરબીનો છાપેસા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સોજાં અડધા રતલ નહીં જોસ્તનો બાશીક છુંદેલો ખીમા લેવો અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પણ સેજ વધારે થી નાખીને મળહનો થીપર પકાવવો. પછી ખાલી વેળા બે તાજાં ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને તેમાં જલદ સરકો નાના ચાર ચમચા અથવા લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા બરાબર મેળવી મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખીને પછી એ બધું ખીમામાં મેળવીને મુઘે ઉધાડું મુકવું અને માહે કરે. પડવા માટે તેવું ઘુર્તજ ઉતારી પાડવું. કસણ કરે. પડ્યાથી સોસ કાઢીને છુંછા જેવો થાય છે.

સોસ ગોળ આમલીનો.

સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧૧, સોજે નરમ ગોળ પાથર ૧૧, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી ચેર ૦, ગોળાનાં અથવા સાધારણ

સુધાં મરચાં તોળા ૨૫, આદુ તોળા ૨, દલેલી રાખ તથા નીમક દરેક તોળો ૧૧, ચુકું બસણ તથા છાશ દરેક તોળો ૧, ઝિંજીર ભવન તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૫, કાળાં મરી તથા તજ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ઢાડીનાં વાસણમાં એક પાચેર સરકામાં આમલીને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ કાંચાં બીજો જરા સરકો નાખી ચોળીને બાકી રહેલા રસ કાઢી લઈ પુરો ફેંટા દેવા. આદુ બસણને છાલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી ગુળી સાફ કરી એ તથા સાથે ઝિંજીર, લવંગ, તજ, મરી, ભવન તથા છાશને જરા સરકામાં ધણું બારીક પીસવું. ગોળને બુકો કરી ખસો રહેલા બધા સરકામાં પીગળાવી કપડાંથી ગોળીને તેમાંથી પોડો લઈને તેમાં રાઈને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન તથા નીમક મેળવી જરા જરા કરી ગોળ સાથેનો બધો સરકો લઈ આમલીનું ડોહરું બરાબર બેળીને તલનજ કલાક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુકું કંપાકું ચુકવું અને આદર બરાબર કરે પડેને લવારી સોસ તલન-ડોડો થાયને પાકુંમાં ભરી ચપટ ખુબ મારી બાખથી પેક કરવું. વાપરતી વેળા લવાલીને પછી સોસ કાઢવો. ડોહ પછુ પકવાનમાં વેલાતી સોસને બદલે એ સોસ ચાલશે, તેમજ ખાણું સાથે આમલી ખવામાં પછુ સારો લાગે છે, એક બાટલી સરકો લઈ તેમાં કોસ અને બેકવેલનો ૦૫ બાટલી વેલાતી સરકો બેળીવાળી સોસ લવારે જલદ અને ખાટો થશે.

સોસ ગોસ્ત અથવા મરચીનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરચી ખારી બપેલી છે તેમાં લખ્યા નેટલાં ગોસ્ત યા મરચીને તેજ મુજબ છાશ નાખીને પકાવવું. પછુ આએ વીવીધ વાંનીમાં સોસ કસેલો બપેલો છે તેમાં લખ્યા નેટલી થીવી સાથનું ખાશું પકાવવું અને એ કસેલના સોસમાં લખેલા બીજો બધો સામાન લઈને તેજ ચીતે રાઈથી ભવન ખીમદી સાથે ખાવાનો સોસ બનાવવો.

સોસ ગોસ્ત અથવા મરચીનો ૨ નો.

સોણું તરનું કુમળું ફરખે ગોસ્ત રતલ ૧, થી તથા કાંદા દરેક થેર ૦૫, નીમક તોળો ૧, આદુ તથા ચોખાનો આદો દરેક

તોળો બા, તાળાં છડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૩, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, કૌસ ઓંડ બ્રહ્મવલ્લેનો સરકો નાનો ચમચો ૧, લસણની છુટી મોટી કળા ૪.

આફુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘોષ સોજી તપેલીમાં નાખી માહે આફુ, લસણ, નીમક તથા સવાશર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ઝુકી ખટે તો ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાય પછી ખીચડી સાથે ખાવાના સૌસ માટે દોઢ પાશર અને રોટલી સાથે ખાવાના સૌસ સાફ એક પાશર નેટલો અંદર રસ રાખીને ઉતારવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ બેસાડાવી ખીજ તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળાને માહે કોથમીર મરચાં મેળવી રસ મુધાંજ ગોસ્તને બરાબર ભળાને ઉતારવું. પછી છડાંને લાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં આટાને સારીકાની મેળવીને પછી સરકો રેડી બરાબર એકરસ કરીને ગોસ્તવાળી તપેલીમાં ફરવું રેડી તપેલીને કાંચામાંથી બેઉ હાથે હાથકી હલાવીને બધું અંદર બરાબર ભેળી તપેલીને ચુલે ઉંઘાડી ઝુકવી અને કકરો પડવા માટે તેવું ગુર્તજ ઉતારી પાડી ઉપર મુજબ તપેલીને કાંચામાંથી પકડીને હલાવવી, કકરો પડવાથી સૌસ ફાટી જાય એ માટે તેમ થવા દેવું નહીં. એક મજાહનાં ભરેલાં હાફકોઉલના સાફ કીધેલા કટકાનો સૌસ પણ ઉપર ગોસ્તનો બનાવવા લખ્યો છે તેમજ બનાવવો. સરકો ખવાતો હોય નહીં તો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવા.

સૌસ ગોસ્તનો ભુંજેલો.

નરનું સોજું ફરબે નકી ગોસ્ત એક રતલના નાના કટકા કાપી તેમાં એક તોળો નીમક નાખીને નરમ બાફવું. પછી તાળાં ૭ છડાંને બારી છોલીને અડેકના આઠ કટકા કાપવા અને આંચે બીવીધ વાંનીમાં સૌસ કોળમીનો ભુંજેલો બીજો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને તેજ રીતે બનાવીને એ સૌસને ભુંજવો.

વીવીધ વાંની.

૧૪૨૯

સૌસ ધરભનો.

તાજી ધરભના અડધા રતલ જેટલા કટકાને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ઘાંધ સોજી કરવી અને આગે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા જીરુ અથવા તાજા લેવડા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એ ધરભના મોટી કોળમી જેટલા કટકા કાપીને એક પાશર જેટલી ગ્રેવી સાથે ખારી પકાવીને પછી આગે ચોપડીમાં સૌસ કલેજીનો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ધરભનો સૌસ બનાવવો. રાટલી સાથે ખાવાનો સૌસ બનાવવા માટે અડધા પાશરજ ગ્રેવી રાખવી.

સૌસ ચોકોલેટ.

સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, ચોકોલેટનો બુકો રતલ ૦૧, સોજી કુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘઉંનો આટો ઉપસેલી મરીથી ચમચી ૧.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની રાહવીને માહે આટાને બરાબર મેળવવો. પછી એક સોજી તપેલીમાં કુધમાં ખાંડ નાખી તેમાં ચોકોલેટ ભેળાને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટણ કરી જરાવારે દાળ સાથેનો આટો નાખીને ઘુંટયાજ કરવું અને કકણ ચાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને ફક્ત કક ચડાવીને અગાઉથી તૈયાર રાખી માહે છેલ્લે તે મેળવવી.

સૌસ જર્દઆલુનો.

મળાઈનાં સોજાં મોટાં નરમ જર્દઆલુ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજી સાખા વગરનું સુકું આદુ તોળા ૩૧, સોજાં મોટાં ગોવાના સુકાં મરચાં તોળા ૨, લસણની છુટી મોટી કળી તોળા ૧૧, નીમક તોળા ૦૧૧, સૌસ જરા ઘટ જોઈએ તો સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૧૧૧ અને સાધારણ જોઈએ તો ખાટલી ૨, ઘાંધ માટે હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

આલુ તથા મરચાંને ડીચકાં સાથેજ હલકા સરકાથી સોજી ઘાંધને એક ખીલારની સાફ બરણીમાં બધા સરકા સાથે ભરી ઉપર ચપટ કાચનો જીય ઢાંકીને દોઢ દાહડો બેઠેને માહે બીનવી રાખ્યા

પછી સરકામાંથી કાઢી આલુના ઠરીયા કાઢી નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર થોડાં થોડાં આલુ નાખી સરકા વગર એમજ ધણું બારીક પીસ્વાં. આફુ લસણને છાલી તેને પણ એમજ બારીક પીસ્વું. મરચાંનાં ડીચકાં તથા ખીયાં કાઢી નાખીને જુદાં ધણુંજ બારીક પીસ્વાં. પછી એ બધા પીસેલી ચીજને કોડીનાં બોલસાં નાખી સોજ સરકામાંથી અડધાને એમાં બરાબર મેળવીને તદનજ કલ્લ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીને એવીજ કલ્લ ભરેલી તપેલીની ઉપર મેલીને તેમાં એ થોડું થોડું નાખતા જલ સાફ હથેલી વડે પસીને બધું છાંડી લઈ છાંડતાં વધે તેને પાકું પીસી છાંડીને પછી છેરસે જરા છુંછા રહે તે ફેંકી દેવો. સાર બાદ બાકી રહેલા બધા જલદ સરકાને તપેલીમાંના બધા સામાનમાં બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીચક બેળીને મુલે મધ્યમ બળેલે હંધાડું મુકવું અને હેંકે કરીને ડાબે નહી માટે જરાવારે માહે લાકડાંનો મોટો ચમચો એવીજ તદન કલ્લ ભરેલી ચમચ ફરવ્યા કરવી અને અંદર એક કકરો બસવજ આપી તેને બેસાડી રહ એ રીતે ખીજ તથા ચાર કકરા વડે પછી ઉભરીને હંધાડું રાખવું અને ઉપર પીળા પેરા રંચનો મેલ આવશે તેને ચમચાથી એક તરફ બધાં એકઠો કરીને કાઢી નાખ્યા બાદ ઉપર ઝીણું કપડું ખાંધવું અને સોસ તદન ઠંડો થાયને આટલિયામાં ભરવો. ઉપર લખેલા સામાનનો સોસ આસરે બે બાટલી નેટસો થાય છે. એ સોસ ધણું સારો બાગે છે.

સોસ ટામેટો.

સોજનાં મોટાં પાકાં ટામેટાં ચેર ૫, સોજનાં મોટાં સુકાં મોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં લાલ મરચાં ચેર ૦૧૧, સોજનાં મોજ; તજ તથા લવંગ દરેક ચેર ૦૧, લવંગ તોળા ૩, સોજનાં જલદ સરકો બાટલી ૪, કોસ ઓન્ડ બ્લેકવેલનો પેલાલી સરકો બાટલી ૧.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નુછીને એ તથા તજ લવંગને છુંદીન બોખરું કરવું. મોળનો છુકો કરીને કચરો કાઢવો. પછી ટામેટાંને ઘાંઘ નુછી કોરડાં કરી તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં એ તથા મોજ નાખી ખુબ ભમડીને માહે બોખરો કીપણ બધા સામાન બેળી ઢાંકીને ધીમી આવે મુકવું અને ટામેટાં તદન ગળી જાયને ઉભરી માફે હાલી બાટલી સરકો મેળવી કલ્લ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી

યા બોયાંમાંથી કલકવાળી કરછીયા છાંડી લઈને છુંછામાં બાકીનો બધો સરકો ભેળીને પાછું એમજ છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ ખીજી એવીજ કલક ભરેલી તપેલીમાં બધું છાંડેલું નાખી નીમક મેળવીને ચુલે ઉંઘાડું મેલી માહે એક કકરો બરાબર પડેને ઉતારી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદ્દન ઠંડો થાયને સોસને કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેંક કરવું. વાપરતી વેળા બાટલીને ઉઘાવીને સોસ કાઢવો. એ સોસ રંગ તેમજ ટેસ્ટમાં વેલાતી સોસના જેવાજ લાગે છે.

સોસ ટેમેટો ૨ નો.

ઝીણું પાકું ટામેટાં રતલ ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; સોજી મરચાંની જુકી તથા ખાંડ દરેક શેર ગા, નીમક તોળા રા, સોજે જલદ સરકો બાટલી રા, કોસ એન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો પાઈટ ૧.

તદ્દનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સરકો રેડી ટામેટાંને ઘ્રાષ્ટ ગુછી છરીથી જરા કાપ પાડીને માહે નાખવાં અને ધીમી આંચે ઉંઘાડું ચુકી સરકો તદ્દન સુકાઈ જાયને ઉતારી કલક ભરેલી કરછીયા ધુંટી નાખી ઉપર ટામેટાંના પહેલા સોસમાં લખ્યા મુજબ ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢવું. એક બાટલી સરકા સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળાને ડાહરું કાઢી લઈ છુંછો કાઢી નાખવો. ત્યાર બાદ બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળાને તેમાં બધા સામાન મેળવી એકરસ કરી કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેંક કરવું અને ખાતી વેળા ઉઘાવીને સોસ કાઢવો. તીખાસ પસંદ હોય તો તે મરચાંની જુકી ચોછી લેવી.

સોસ ટેમેટો ૩ નો.

પાકા ઝીણા ટામેટા શર ૧, સોજી ખાંડ શેર ગા, સોજી લાલ સુકાં મરચાં; નીમક; આડુ તથા લસણ દરેક નવટાંક, ઘણું જલદ સરકો બાટલી ગા.

આડુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી ગુછીને એ ત્રણડેને જરા સરકામાં ધણુંજ બારીક પીસી તદ્દનજ કલક ભરેલી

તપેલીમાં નાખી એમાં જરા જરા કરી બધા સરકો બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક નાખવું અને ટામોટાંને ઘોઘ નુછી કોરડાં કરી બધે કટકા કાપીને તે નાખી બધું એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને વારંવાર કલમ ભરેલી અમચથી ટામોટાંને ભચડ્યા કરી બરાબર બે કકરા પડેને ઉતારી ઉપર ટામોટાંનાં પહેલા સોસમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી યા બોયાંમાંથી બધું છાંડી લમ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી સોસ તદ્દન ઠંડો થાયને એજ સોસમાં લખ્યા મુજબ સોસને ખાટલીમાં ભરીને પેક કરી વાપરતી વેળા ખાટલી હલાવીને સોસ કાઢવો. એ સોસ સારો ભાગે છે.

સોસ ટામેટા ૪ થો.

સોજાં મોટાં પાકાં પણ કાણુ ટામેટાં શેર ૨૦, સોજો ગોળ શેર ૦૧, આડુ નવટાંક, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તોળા ૨૦, લસ-ણની છુટી કળી તોળો ૧૦, સેલરી તથા પાસ્કર્લીનાં પાદડાં દરેક તોળો ૧, તજ તોળો ૦૧, ઘણીજ જલદ સરકો પાછંદ ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો (ફેજર્ટસ્પુન) નાનો અમચો ૧, એજચી તથા લવંગ દરેક ૨૦, મોટાં લીંબુ ૨.

પાંદડાં સાથે વળગેલી જરા ડાંખળી રાખીને પછી સેલરી તથા પાસ્કર્લીનાં પાદડાં લમ ઘોઘ નુછી કોરડા કરીને પુરતાં તડકામાં ત્રણ કલાક જરા સુકવીને પછી ઉપલે વળને દરેક એક તોળો લેવું. લીંબુનો રસ કાઢવો. આડુને છોલીને ઘણીજ ખારીક પણ બદામ નેટલી મોટી સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલીને તેની પણ આડુ જેવીજ ખારીક સ્લાઇસ કાપવી. એજચીના દાણા, તજ તથા લવંગને છુંદીને ઘોખરું કરવું. ટામેટાંને ઘોઘ નુછીને બદામ નેટલા કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી સેજખી ઘોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં વાસ-ણમાં અથવા તદ્દનજ કલમ ભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર માહે બાકડાંનો અમચો ફેંકી ટામેટાં નરમ થઇને ગળી જાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડું થાયને સાફ હાથવડે સારીકાની ચોળા ફરતીનની નેટનાં મજબુત કપડાંને ચોવડું કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી હાથવડે

બરાબર ભચડીને બધો સોસ ગાળી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો અને તદ્દન ઠંડો થાયને પહેલા ટામોટાના સોસમાં લખ્યા મુજબ પેક કરીને તેમાં લખ્યા મુજબ વાપરવો. સોસ તીખો પસંદ હોય તો મરચાં એક તોળો વધારે લેવાં. એ સોસનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને ઉપલા સામાનનો સોસ એક બાટલી થાય છે.

સોસ ટોમેટો ૫ મો.

- સોજો નરમ ગોળ શેર ૬, સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૪, સોજી નવી કોકમ શેર ૧૧, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં શેર ૧૧, નીમક તોળા ૪, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, કૌસ એન્ડ બ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો પાઈન્ટ ૧, ઘોવા માટે હલકો સરકો અપ મુજબ.

મરચાંને કપડાંથી નુર્છાને ફીચકાં કાઢી તડકે મુકીને પછી જલદ છુંદવાં. એળચી, લવંગ તથા તજને છુંદીને ખોખરું કરવું. ગોળનો છુકો કરી હઠી બાટલી સરકામાં પીગળાવીને મજબુત જલદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળવો. કોકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી બરાબર ઘોષ્ટને કોડીના વાસણમાં નાખી બાકી રહેલો દાઢ બાટલી સરકો તથા વેલાતી સરકાને તેમાં રેડી ચાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધો સામાન નાખી ખુબ ચોળીને એકરસ કરી તદ્દનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર એક જોશ આવે ત્યારે તદ્દન કલક ભરેલી ચમચથી દાખીને તેમાંના પરપોટા બેસાડી દધ એજ પ્રમાણે બીજા બે ત્રણ જોશ આવે તેને એમજ દાખીને બેસાડ્યા પછી ઉતારવું અને તદ્દન જાંજરાં મજબુત કપડાંથી અથવા કુરતીનની જલદી નેટને ચોવડી કરી તેમાંથી એ સોસની મેળવણીને થોડી થોડી નાખી ભચડીને કોડીનાં વાસણમાં છાંડી લઇ છુંછો રહે તે ફેંકી દેવો અને ઉપર કપડું બાંધી સોસ તદ્દન ઠંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવો. એ સોસ ઘણો સારો લાગે છે.

સોસ ટોમેટો ૬ થો.

સફાઈદાર છાલનાં ગોળ પાકાં મોટાં ટામોટાં શેર ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૧૧, સોજી આડ તોળા ૨૧, નીમક તથા બિજ વગરની

મરચાંની બુકી દરેક તોળો ૧૧, તજ; બવંગ તથા એળચીના દાણા ત્રણડે મળીને તોળો ૧૧ ને વાલ ૫ (બેચ્ચાની ભાર,) ધણું જબદ સોલો સરકો બારલી ૧.

એળચી, બવંગ તથા તજને ધણુંજ ખારીક છુંદવું. ટામોટાંને, સોળાં ઘાંધ ૬૫ડાંથી નુછી કોરડાં કરીને ચાર ચાર કટકા કાપવા અને આફને છોલીને ધણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી એ બેઉને તદનજ કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ઉંધાડીને કલ્હવાળા ચમચથી તળે ઉપર કરવું. અને ટામોટાં તદનજ ગળી જાયને ઉતારી અંદરથી આફ કાઢી નાખીને સારીકાની છુંટી કલ્હ ભરેલાં બોયાંમાંથી છાંડીને પછી મજબુત કુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધો રસ કાઢી બધું છુંછો ફાંકી દેવો. પછી તપેલીને સોજ ઘાંધને તેમાં એ રસ તથા બધા બાકી રહેલો સામાન ખરાબર મેળવીને થુલે મધ્યમ બળતે ઉંધાડું મુકવું અને બધું બળીને સવા બારલી નેટલો સોસ રહેને ઉતારી તદન ઠંડો થાયને નાની ચાર પાંચ શીસીઓમાં ભરી ચપટ ખુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. વાપરતી વેળા હલાવીને સોસ કાઢવો. એ સોસ ૭ માસની પણ ઉપર રેહશે પણ વખત જતાં વધારે ટેસ્ટદાર અને ખાટો થશે.

સોસ તાજ છમણાનો.

મોટા તાજ છમણા ૨, કાંદા ચેર ૫, ધી ચેર ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોયમીર કુડી ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૧૦, સોલો જબદ સરકો પાઇન્ટ ૧, નીમક તથા ઘોવા માટે ચોખાનો આટો અપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી જાદી કટકીઓ કાપી ખરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજ ઘોવી. પછી કલ્હ ભરેલા પોલોળા પાટીયામાં પાંચરીને મુકી તેમાં અડધો પાચેર ઠંડું પાણી તથા નવટાંક ધી નાખી ઢાંકીને ધીમે આંચે મુકવું અને માછલી ચરીને પાણી મુકાયને ભેભટપર તપેલી રાખવી. પણ માછલી ચરતી વખત હેઠે તપેલીમાં વળગે નહીં માટે અવારનવાર તપેલીને હલાવવી. તે પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ નેવા કાપી ખીજ એવીજ કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં બધું ધી

નાખીને તેમાં શીકા બદામી રંગના તળવા અને કોથમીર મરચાંને ઘાઘ પાતા ઉપર પીસી તેનો રસ કાઢી જુંછામાં સરકાને સારીકાની ચોળીને બાળીનેા રસ કાઢી લઈ જુંછા ફેંકી દેવો. અને એ બધા રસને ભંજરાં કપડાંથી માળવો. પછી છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દાઢવી તેમાં ગાળેલો રસ તથા ઉપસેલી ભરેલી હઠી ચમચી નીમકને બરાબર મેળવીને તળેલા કાંઠા સાથે બિળા ધીમી આંચે મલી કલકલ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દહીના નેવું થાયને ઉતારી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણી પાંચરવી.

સૌસ તાળ હમણાનો ર ને.

તાળે માટો હમણો ૧, કાંઠા તથા ધી શર ૦૧ થી રતલ ૦૧, છડાં તોળો ૦૧, સોજી મરચાંની જુકી વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, માટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, તાળાં છડાં ૨, માટું નાજાયેર ૦૧, નીમક તથા ચોખ્ખાનો આટો અપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધાવાની રીત જાપેલી છે તે મુજબ માછલીને સમારી બઢી કટકીએ કાપી પુરતું નીમક લગાડીને વીસથી પચીસ મીનીટ રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘને બારીક કાપવું. છડાંને ઝુડીને ખોખરું કરવું. નાજાયેરને ચમચી સાફ પાતા ઉપર જરા પીસીને તેનું પાણી વગર એમજ નીચલીને દુધ કાઢવું. પછી કાંઠાને છોલી ધણુ બારીક સેવ નેવા કાપી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં ગોલાખી રંગનો તળી તેમાં છડાં, મરચાંની જુકી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી બરાબર બિળાને ઉતારવું અને માછલીને નીમક લગાડવાને બરાબર વખત થાયને આટો લગાડી સોજી ઘાઘને તપેલીમાં બેળી ઢાંકણુ ચંકાને તેની ઉપર પાણી રેડી ધીમી આંચે મુલે જુકી જરા વાર માથે ઉંધાડીને માછલી ભાગે નહી તેમ પડ ફેરવવું અને તે જુકી જરા વાર માછલી ચરે પણ કઠણુ હોય સારેજ ઉતારવી. પણ ચરવવામાં પાણી સુદષ નાખવું નહી. આવી વેળા અડધો તોળો આઠામાં નાજાયેરનું દુધ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી છડાં ભાંજી ખાવાના કાંઠાંથી ખુબ દાઢવીને માહે તે બિળા લીંબુનો રસ નાખીને છેલ્લે કોથમીર મરચાં મેળવવાં. પછી માછલીની કટકી-

એને તપેલીમાંથી કાઢી લઈ ખીજી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં પાંચરીને મુકી માછલીની ગ્રેયી સાથે ઉપલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને પછી માછલીની ઉપર ફરતી રેડી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી સૌસ કઠણુ થાયને ઉતારવો, એ સૌસ મળાઈનો લાગે છે. એક માટા તાજા છમણાને રાખીને માપીયા પછી તેનું વજન એક રતલ થાય છે.

સૌસ તાજા છમણાનો ૩ જો.

ઉપર સૌસ તાજા છમણાનો લખેલો છે તે મુજબના એક માટા છમણાને સમારી કટકી કાપી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ ધોવી. પછી અકેકની સાથે અથડે નહી તેમ એક કલકલ ભરેલા પાટીયામાં પહેલે ખાંડ, નીમક તથા સોજી મરચાંની છુકી દરેક ઉપસેલી ભરેલી અકેક ચમચી ભરીને ભેળાને તેમાં બધી માછલીની કટકીઓને ખરમાટીને તેમાં અડધી પાઈટ એટલે એક પાથેર ભરીને સરકો રેડીને પછી બધી કટકીઓને અકેકની ઉપર નહી પણ સેજ છુટી છુટી મુકીને ચુલે ધીમે બળતે તપેલીને ઉંઘાડી મેલવી. પણ માછલી હેઠે વળગે નહી માટે સંભળવી જવાયાવડે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપરથી જરા ખસેડવી. અને માછલી નરમ થાય નહી પણ ચરે અને કઠણુજ રહે ત્યારે સંભાળવી પડ ફરવીને પછી અડધા પાથેર પાણીને તપેલીમાં ફરવું રેડવું અને ખીજું પડ એમજ ચરેને તપેલીને ઉતારીને કોડીના છાલકાં દીશમાં ગ્રેયી મુઘાંજ બધી કટકીઓને મુકીને ઉપર કપડું બાંધી રાખવું અને તદ્દન ઠંડું થાય ત્યારે ઢાંકણુ ઢાંકવું, અને તપેલીને ઘોષને સાફ કરી રાખવી. ચીચોરા કાઢેલી અઢી તોળા આમલીને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં સોજી ઘોષને તેમાં ઠંડું પાણી નાના ચાર ચમચા ભેળીને ઢાંકી ગમવું અને નરમ થાય ત્યારે ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દઈને ઢાંકી મુકવી. પછી ખાવાની પોણા કલાક અગાઉ ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોષને જરા જલદાં જેવાં કાપવાં અને સૌસ તાજા જોષએ તે પાંચ અને સાધારણુ માટે માટાં બે લીલાં મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવા. અને તાજા ત્રણ ઇંડાને માટી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં નાના બે ચમચા સરકો, ઉપસેલી એક ચમચી નીમક તથા એટલીજ ખાંડ નાખી આમલીનું ડોહરું તથા કોથમીર

- મર્યાં બધું સારીકાની મેળવીને લાંકવું. પછી લસણની છુટી માટી ચોદ કળીને છોલીને તેનો છુટો કાપવો અને અડધા શેર માટા કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી પેલી સાફ તપેલીમાં અડધા શેર ધીમાં બદામી રંગનો તળાને તેમાં કાપેલું લસણ તથા ચોખ્ખાને,
- આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભળાને ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેંવ્યા કરી બધું જરા લાલ થાયને અંદર છડાં-વાળા મેળવણી રેડી ગાંગડા થાય નહીં માટે ચમચથી ફેંવ્યા કરવું અને જરાવારે માછલીમાંની બધી શ્રેષ્ઠ અંદર મેળવીને તપેલીને
 - ઉતારી માછલીની કટકીએ ભાગે નહીં તેમ સંભાળતી તપેલીમાં હેઠે પાચરીને મુકી તેની ઉપર બધો રસ લારીને તપેલીને પાછી ચુલે ઉંઘાડી મુકી જરાવારે સોસની મેળવણી ઘટ જેવી થાયને ઉતારવું. એ સોસ ઘણું સારું થાય છે.

સોસ તાજા ખુમલાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સોસ માછલી, અંખાર, કોળમી, તાજા ખુમલા અથવા તાજા લેવટાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા ખુમલાનો સોસ બનાવવા માટે ખુમલાને ખારા પકાવવા અને આએજ ચોપડીમાં સોસ તાજા માછલીનો સાધારણ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવાનો સોસ બનાવવા લખેલું છે તેટલોજ સામાન લઈને એ સોસ બનાવવો

સોસ તાજા લેવટાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંખાર, કોળમી, તાજા ખુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ આએ સોસ માટે અડધા પાશેર જેટલીજ શ્રેષ્ઠ સાયના ખારા લેવટા રાંધવા અને આએજ ચોપડીમાં સોસ તાજા માછલીનો સાધારણ છાપેલો છે તે મુજબ રોટલી સાથે ખાવાના સોસનો સામાન લઈ તેમજ સોસ બનાવી એ સોસ રોટલી અથવા ખીચડી સાથે ખાવો.

સોસ તાજા માછલીનો.

માટા તાજા છમણાની અથવા રામસની કટકીએ રતલ રે, કાંદા શેર ૫, ધી શેર ૧૧, છુંદલી એળચી તથા બપફળ દરેક તોળો

૦૧, તાળાં છડાં ૧૫, મોટા લીલાં મરચાં ૧૨, કોપમીર કુડી ૪, ઘણીજ જલદ સરકો પાછંટ ૦૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા રામસ એ બેમાંની જે એક માછલીનો સોસ કરવો હોય તેને આઝે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સેજ ભદી કટકીએ કાપી ઉપર લખેલાં વજનની લઘુ આટો લગાડી સોજી ધોધ નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. પછી અડધો થેર ધી તથા એક તોળો નીમકને કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં માછલીને ચમચથી મેળવી ધીમી આંચે મેલી ઠંકણ ઠાંધી તેની ઉપર પાણી રેડવું પછુ તે અંદર મુદ્દ નાખ્યા વગર એમજ માછલીને ચેરવવી. પછુ માછલી તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે જરાવારે ઉંધાડ્યા કરી તપેલી ઉંચકી હલાવીને માછલીને અળમી કરવી. અને ચરેને ભિભટ ઉપર મરમ રાખવી. કોપમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોધ કોરકું કરીને બારીક પીસ્વું. પછી કાંદાને છેલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં 'ખધુ' ધી કકડાવી તેમાં કકરો બદામી રગનો તળીને તેમાં ઠંડુ પાણી એક થેર ભળીને ઉતારવું. પછી છડાંને ખાવાનાં કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં કોપમીર, મરચાં, એળચી, ભયફળ તથા ઉપસેલી ભરેલી મધુ ચમચી નીમક નાખી સરકો રેડીને ખધુ ખુબ તરેહ મેળરી એકરસ કરીને કાંદાની તપેલીમાં ભેળી ધીમે બળતે મુદી કલ્લ ભરેલી ચમચથી કુંટ્યા કરવું અને ઘટ ધામને ઉતારી તપેલીમાંથી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર આઝે મેળવણીને સરખી પાંચરવી. ઉપર લખેલાં વજનની માગન અથવા મોટી બોહને સમારી બચે કટકા કાપવા અને જરા નાની હોય તો આખીજ રાખી. એ માછલીનો પછુ ઉપલીજ રીતે સોસ બનાવવો. ઘણી મોટી કાળમીનો સોસ પછુ એમજ બનાવવો પછુ પાણી વગર તે ચરથે નહી માટે તેમાં તો પાણી રેડી બસબર ચેરવીને તતરેલી રાંધવી. ઉપર લખ્યા છે તે સરકો નાના મધુ ચમચા નેદમે એછો લઈ તેને બદલે એટલાજ ફોસ અન્ડ પ્લેકવેલનો સરકો ઉમિર્માંથી સોસ વધારે બદાસવાળો થથે,

સૌંસ તાજી માછલીનો ૨ બે.

મોટા તાજા હમણાં યા કુમળી રામસની કટકીએ અથવા તાજી મોટી બોમ્બ અથવા માગનના બધે કટકા કાપેલા એ ચારમાંની જે તે એક જાતની માછલી રતલ ૧૧, કાંદા ચેર ૧, ધી ચેર ૦૧, અણાનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળો ૦૧૧, પછો જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, તાજાં ઇંડાં ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કોથમીર કુડી ૪, નીમક તથા ઘોવા માટે બીજો ચોખાનો આટો ૫૫ મુજબ.

ઉપર લખેલી જે એક જાતની માછલી હોય તેને આગે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કાપી નીમક લગાડીને અડધા કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને ઘોવી. તેટલાં કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલાક ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં મળાહનો કકરો શીકો લાલ તળીને ઉતારી તેમાંથી બે ભાગ નેટસો જુદો કાઢી લઈ એક ભાગ કાંદાને ધી સાથેજ તપેલીમાં રાખવો અને એક પાથેર ઇંડાં પાણીમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો બેળીને પેલા ચણા તથા ચોખાના આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી માહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને કાંદાવાળી તપેલીમાં રેડી તેમાં માછલી કુડી ચમચથી બેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોમ બારીક કાપી ઇંડાંને મોટી મુપ્પેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં બાફીનેા સરકો તથા સખટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવી કોથમીર મરચાં બેળીને તપેલીમાં ફરવું રેડીને પછી પેલા બે ભાગ તળેલા જુદો કાઢી રાખેલા કાંદો તેની ઉપર ભભરાવી ચુલે જળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે પૂર્વજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઠ હાથે કાંથામાંથી પકડીને અંદરનું હલાવવું. ઉપલીજ રીતે એટલાંજ વજનની સમારેલી મોટી તાજી કોળમીનો સૌંસ બનાવવો, પણ એટલાં પાણીમાં તે ચરથે નહીં માટે થોડું વધારે પાણી રેડીને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી સૌંસ બનાવવો. સૌંસ મીઠો થસ ૬ હોય તો ઇંડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૌંસ પછો સારો થાય છે.

સૌસ તાજ માછલીનો સાધારણ.

તાજ માછલીનો સાધારણ સૌસ બનાવવો હોય તો આઝે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંખાર, કોળમી, તાજ બુમલા અથવા તાજ લેવટા ખારા છાપેલા છે તેમાંની કોઈ પણ એક ચીજનો સૌસ બનાવવા માટે એ ખાડ પકાવવામાં પહેલે કોથમીર મરચાં નાખવાં નહીં. પણ આઝે વીવીધ વાંનીમાં સૌસ કલેજનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા જેટલો રસ રોટલી સાથે ચા ખીચડી સાથે ખાવાના સૌસ માટે રાખીને એને પેહલે ઉપર પ્રમાણે ખાડ પકાવીને પછી કલેજના સૌસમાં લખ્યા મુજબની બધી ચીજ નાખીને તેમજ એનો સૌસ બનાવવો.

સૌસ દહી ટામેટાંનો.

સોજા મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧, કાંદાં તથા પાણી વમરનું સોજું કઠણ દહી તોળેલું દરેક શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘણું જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧૧, ખાંડ સખટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, કોથમીર ઝુડી ૨.

આડુ લસણને છોલવું અને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘ એ બધાંને સાથે જરા જલડું જેવું પીસવું. આઝે વીવીધ વાંનીમાં પીચ, અપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે ટામેટાંને છોલવાં. કાંદાંને છોલી છુંદનાં પાડીને જુકો કાપી કલકલ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળીને તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળા તેનો સોહડમ નીકળે તેટલો તળીને માહે નીમક નાખી ટામેટાં છોલતાં તેમાંથી જે રસ નીકળ્યો હોય તેની સાથેજ માહે તે નાખી લાંકણ ઢકીને ધીમે બળને મેલી બારંવાર ઉંઘાડીને ટામેટાંને ભચડ્યા કરવા અને બધા ભાગીને એકરસ થાય અને ધીપર આવે ત્યારે દહીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખી લાકડાંના ચમચથી બરાબર ભાંજીને તપેલીમાં ફરવું રેડી ચમચથી ભેળાને ઉઘાડું રાખવું. પણ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી અને બધું પાણી બળાને પાછું ધીપર આવેને સરકામાં ખાંડ ભેળાને તે રેડવું અને તે બળા જઈ બધું ધી છુટું પડેને ઉતારવું. મીઠાસ વધારે પસંદ હોય તો ખાંડ

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવી. એ સોસ, પલાવ, ખીચડી અથવા રોટલી સાથે ખાવો. એ સોસ મજાહનો થાય છે.

સોસ દહીનો કોળમી અથવા તાજી માછલીનો.

તાજી છમણા; રામસ; માગન; માટી બોધ એ જે તે એક માછલીની કટકીઓ અથવા સમારેલી કોળમી જે એક ચીજ હોય તે રતલ ૧, પાણી વગરનું સોજું કઠણુ દહી તોળેલું શેર ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, ખોખરું કીચેલું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, માટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક તથા ચોખ્ખો આટો ખપ મુજબ.

આએ વૌવૌધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં જખ્યા મુજબ ઉપર લખેલી કોષ્ટ પણ માછલી હોય તેને સમારીને કટકી કાપી રામસની કટકીના બે કટકા કાપવા. અને નાની બોધને આખીજ રાખવી અને કોળમી હોય તો તેને સમારીને અંદરની કાળી નેસ કાઢી નાખી એ બધાંમાંથી જે એક હોય તેને નીમક જગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડી ઘસડીને સોજું ઘોવું. તેટલાં દહીને મલમલનાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને પંદર મીનીટ ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ્ટને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ખુકો કાપી કલ્લ ભરેલા નાના પાટીયામાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે ૭૩, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડીને ઉતારવું. પછી માછલીને નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે ઘોષ્ટને તપેલીમાં નાખી તેમાંના સામાન સાથે ચમચથી બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણેક મીનીટ થાયને માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે ફેરવવી. કારણુ તે તળીયાંમાં વળગી જાય છે. તે પછી અવારનવાર તપેલીને કાંચામાંથી પકડી ઉંચકીને હલાવવી અને ધીપર આવેને ઉતારવું. કોળમી હોય તો પાણી જરા વધારે નાખી ચેરવીને ધીપર લાવવી. પછી પાણી કાઢી નાખેલાં દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ભાંજીને બરાબર મેળવી તપેલીમાં માછલી યા કોળમીની ઉપર પાંચરીને ઉંઘાડું મુકવું, પણ માહે કકરો પડ્યા પછી જો દહી ફાટે નહી તો પછી

જરા વધુ વખત ચુલે રાખી દહી ફાટીને છુંછો થાય તે આગમચ ઉતારવું. એ સોસ મળહનો થાય છે.

સોસ દહીનો ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

આઝમે વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ ગોસ્તના કટકા અથવા એક હાડ ફાઉલના કટકાને જીરું નાખીને એક પાથર ગ્રેવી સાથનું પનાવવું. પછી સોજું કઠણ પાણી બગરનું દહી તોળીને એક શેર લઘ તેને મોટાં કોડીનાં યોલમાં લાકડાંનાં યા રૂપાંના ચમચાથી ભાંજીને ખુબ મેળવવું અને ત્રણ તાજાં ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કદ અઢાવી દહીમાં બરાબર મેળવું. પછી ત્રણ કોથમીરની કુડીનાં પાદડાં તથા ચા પાંચ મોટાં લીલાં મરચાંને ઘોઘ નુછીને કોરડું કરી ખારીક કાપી કલઘ ભરેલા પાટીયામાં નવટાંક ધીમાં સેજ તળીને પછી એમાં ગ્રેવી સાથનું ગોસ્ત યા મરધી મેળવવું અને તેની ઉપર દહી ઇંડાંની મેળવણી રેડી ધગધગતા ઇંગાર ઉપર રાખી કકરો પડવા માટે તેવું વુર્તજ ઉતારી તપેલીને કાંધામાંથી બેઢ હાથે ઉંચકીને હલાવવી. એ સોસ ખીચડી અથવા પલાવ સાથે સારો લાગે છે.

સોસ પટેટા ટામોટાંનો.

સારી જાતના પટેટા તથા સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં દરેક જીર ૦૧, ધી તથા કાંદા દરેક જીર ૦૧, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૦૧, લસણની છુટ્ટી મોટી કળા ૪, કોથમીર કુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧.

પટેટાને છોલી ૦૧ ઇંચ જલદી કાતરીએ કાપી ઇંડા પાણીમાં બીનબવી. આઝમે વીવીધ વાંતીમાં પીચ, ઍપ્રોકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામોટાંની છોલ છે.લીને બએ કટકા કાપવા. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘને ખારીક કાપવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ધણા ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા માટે આડુ લસણ બધારી પટેટાની કાતરીએ તથા નીમક નાખી

એ પાથેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધામી આંચે ચુલે મુકવું અને પટેલ જરા નરમ થાયને ટાંચાં નાખવાં અને બધું તદ્દનજ નરમ થાય તેટલાં જો તપેલીમાંનું પાણી સુકાય તો ઢાંકણપર પાણી આપી અંદર તે રેડવા કરવું અને બધું તદ્દન નરમ થઈ ગેવી સુકાયને ઉતારીને કલક બરેલી કરછીથી બરાબર ધુંટી મિકરસ કરી માહે સેજની ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં કોથમીર, મરચાં, ખાંડ તથા સરકો મેળવીને તપેલીમાં બેળા પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને સોસ જરા કઠણ જેવો થાયને ઉતારવો. ઇંડાં વગર સોસ કરવો હોય તો તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારવી નહી પણ કોથમીર, મરચાં, સરકો તથા ખાંડ બેળા તપેલીને ઢંધાડી રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને સોસ કઠણ જેવો થાયને ઉતારવો. ગમે તો એમાં સરકાને બદલે વજાતી સોસ નાખવો. એ બેઉ સોસ જોવામાં સારા લાગતા નથી પણ ટેસ્ટ સારો થાય છે.

સોસ પ્લમ પુડીંગ.

સોજી કઠણ માખણ તોળા પ, ઈંડી તથા મઢીરા દાર દરેક વાઈનગ્લાસ ૧, દલેલી ખાંડ અપ મુજબ.

કલક બરેલી નાની તપેલીમાં જરા ઈંડીમાં માખણ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ બેળા ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બધું પીગળેને ઉતારી બાકીનો ઈંડી તથા મઢીરા મેળવીને પ્લમ પુડીંગની ઉપર એ સોસ રેડવો અથવા અમથો પુડીંગ સાથે ખાવો.

સોસ પ્લમ પુડીંગ ૨ જો.

ઈંડી વાઈનગ્લાસ ૨, સોજી કુધ, પાથેર બા, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ, સોજી મેદા ખાંડ નવટાંક, અડધાં લીંચુની બારીક કાપેલી છાલ.

કલક બરેલી નાની તપેલીમાં દાળને આવના કાંટાથી ખુબ દોહસીને તેમાં બધો સામાન બેળા ઇંચારે મુકીને ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને છેલ્લે ઈંડી મેળવીને એ સોસ પ્લમ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૌસ ખાફેલાં ઈડાંનો.

કાંદા નવટાંક, ઘી તોળા ૨૫, આદુ તથા લસણ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઈડાં ૪, નીમક તથા ખોખરું કીધેલું ૭૩ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોઠાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, જલદ સરકો નાના ચમચા ૮, વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧.

ત્રણ ઈડાંને કઠણ બારી છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી છુંદના પાડીને બુકા જેવો કાપી કલમવાળી નાની તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વખરી કોથમીર, મરચાં, ૭૩ તથા નીમક ભેળીને ઉતારવું. પછી બાકી રહેલાં એક ઈડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં સરકો મેળવી કાંદાની તપેલીમાં ભેળીને તેમાં ગોઠવીને ઈડાંના કટકા મુકી પાછું ચુલે મેલવું અને કકરો પડવા માટે તેવું તુતું ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હોય તો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. ગમે તો સરખાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૌસ બોલનો.

મોઠો તાજ છમાણા; રામસની કટકીઓ; મોઠી બોલના કટકા અથવા સમારેલી મોઠી કોળમી એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૨, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૧૫, નવી બદામની ખીજ નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, તાજાં ઈડાં ૨૦, મોઠાં લીલાં મરચાં ૧૨ થી ૧૫, કોથમીર ઝુડી ૫, નીમક, સોજો જલદ સરકો તથા ઘોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આઝી વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ઘોવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોકાં કાઢી નાખીને ઉપલે વજને લેવી. રામસ હોય તેની વચમાંની કટકીઓ લેવી. કોળમી હોય તો તેને સમારી કોટળાં કાઢી અંદર કાળા દારી જેવી નેસ હોય છે તે કાઢી નાખવી અને ચારમાંની જે એક ચીજ હોય તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડી

ઘસડીને સોજી ધોવી. પછી તદતજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માછ-
લીને મુકી અંદર પુરતો સરકો નામી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે
ચુલે મુકવુ અને બકાયને ઉતારી માહેથી કાઢીને માછલી હોય તો
તેના બધા કાંટા બરાબર કાઢી નાખી નકી માસ રાખવું. બદામને
છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોષ બુઝીને કોરડી કરવી. કોથમીરનાં
પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. ત્યાર બાદ
કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં બદામી રંગનો કકરો
તળાને ઉતારી ધી સાથેજ કોડીનાં મોટાં બોલમાં કાઢી ધેવો. દસ
છંડાંને ભાજી તેની સફેદીને એક વાસણમાં કાઢી લઈ દાળને
આખીજ કોટળાંમાં રહેવા દેવી અને બાકીનાં દસ છંડાંને પેલી
સફેદી સાથે મોટાં છાલકાં દીશમાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ
તરેહ દાહવી પતાળાં કરી તેમાં પેલો ધી સાથેજ બધો તળેલો કકરો,
એક તોળો નીમક તથા બીજો બધો સામાન નાખી બધું
મેળવી એ બધા સામાન તથા માછલીથી પોણું ભરાય તેટલું
એક કોડીનું ઉંડું બોલ લઈ જે એક માછલી યા કોળ-
મીને સરકામું બાફેલી હોય તેનું એક પડ મુકી તેની ઉપર
છંડાં કાંદાવાળી મેળવણીનું એક પડ મુકી એ રીતે ચારાફરતી અડેક
પર બધાં પડ મુકી બોલને ભરવું. પછી તેની ઉપર છંડાંની દાળ
સમાય તેટલા બધા ખાંચા પાડીને પેલી જુદી રાખેલી છંડાંની દસ
દાળને છુટી છુટી એ ખાંચામાં મુકી, પછી એ બોલમાં ભરાય
તહી તેટલું અધુરું પાણી એક કલઈ ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં કક-
ડાવીને પછી સંભાળથી તેની વચમાં બોલને એમ ઉંઘાડુંજ મુકીને
પછી સાફ કલઈવાળું ઢાંકણુ ઉપર ઢાંકી તેની ઉપર થોડા ઇંગાર
મેલી હેઠે મોટું બળવું રાખવું અને સાંસ તદત કઠણ યાચને ઉતારવું.
એ સાંસ ઘણો સરસ લાગે છે.

સાંસ ભીંડાનો.

સોજા મોટા પણ કુમળા બીંડા ચેર ૧, કાંદા તથા ધી દરેક
રતલ ૦, નીમક તોળો ૮, આડુ તોળો ૦, લસણુ વાલ ૫ એટલે
બેઆતી ભાર, જલદ સરકો નાના ચચમા (ફેજર્ટસ્પુન) ૪ અથવા
લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચચમા ૩, કોથમીર મુડી ૩, મોટાં
લીલાં મરચાં ૩, તળાં ૫ છે.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. બીંડાને ઘોષ નુછી કોરડા કરી અડેક ઇંચના કટકા કાપવા. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલમ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં કાંદાને શીકા લાભ તળા માહે આડુ લસણ વધારી બીંડા તથા નીમક મેળવી અડધા પાથર પાણી રેડી ઠાંકીને ઇંગારે સુકવું અને બીંડા પોચા પડેને ઉતારવું. ત્યાર બાદ છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને તેમાં સરકો અથવા લીંબુનો રસ સારીકાની મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં મેળા તપેલીમાં બીંડાની ઉપર ફરવું રેડી તપેલીને કાંચામાંથી પકડીને બેઠે હાથે હલાવવી. ગમે તો આગે વીવીધ વાંનીમાં બીંડા ખારા તથા મસાલાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ બીંડાને ખારા પકારીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો સામાન લખેને એ ખારા રાંધેલા બીંડાનો સોસ બનાવવો.

સોસ મરધીનો.

મગ્ગહનાં ફરબે હાફકાકલ ૨, કાંદા શેર ૧, ખી શેર ૦ા, તાજાં પણુ લાલ રંગનાં મરચાં તોળા ૩ થી ૩ા, આડુ તોળા ૨ા, લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧ા, તાજાં છડાં ૬, ઘણું જલદ સરકો પાથર ૦ા એટલે નાના ચમચા ૬, ખોખરું કાચલું ૭૨ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪.

આગે વીવીધ વાંનીમાં મરધી તથા બટક સમારવા તથા કાપવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરધીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ધીની. આડુ લસણને છોલીને બારીક બુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરી તેને પાણુ બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલમ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળા માહે આડુ, લસણ, ૭૨, નીમક તથા મરધીના કટકા નાખી ચમચથી બધું મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળેને રાખી અવારનવાર હાંધાડી ચમચ કરવી અને તતરેને એક શેર પાણી રેડી કોથમીર મરચાં નાખીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને મરધી ચરે તેટલાં પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી અંદર તે રેડ્યા કરવું અને મરધી તદન ચરે અને એક પાથર બેટલા મેવી રહેને ઉતારવું.

પછી સૌંસ બનાવતી વેળા છડાંને કોડીનાં વાસણમાં ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવીને તેમાં સરકો મેળવીને તપેલીમાંની મરધીની ઉપર ફરતો રેડીને પછી માહે ચમચ ફેરવવી નહી પણ તપેલીને એક હાથે કાંઠામાંથી પકડી હલાવીને ચુલે મુકવું અને ચુલે હોમ નેટલાં એજ રીતે બે ત્રણ વખત તપેલીને હલાવી કકરે. પડવાની અગાઉ ઉતારી લેવું. એ સૌંસ ઘણો મળતો થાય છે, એ સૌંસ રોટલી સાથે ખાવાનો બનાવવો હોય તો મરધીમાં અડધો પાથેર નેટલીજ ગ્રેવી રાખવી.

સૌંસ મરધીનો ૨ જો.

સોજી કુમળા ફરએ પણ છડાંની ભરેલી મરધી ૧, ધી તથા કાદા દરેક શેર ૦૧૧, આડુ તોળા ૨, નીમક તોળો ૧૧, લસણ તોળો ૧૧, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા (હૅન્ડર્ટસ્પુન) ૬ અને પાથેરાથી ભરેલો પાથેર ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪.

મરધીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ઘાવી. આડુ લસણને છોલીને ખારીક છુદવું. કાંદાને છોલીને ખારીક સેવ જેવા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને ખારીક કાપવું. પછી કલક ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં કાંદાને લાલ તળી તેમાં મરધીના કટકા નાખી ચમચથી ભેળાને પછી નીમક તથા કોથમીર, મરચાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મરધી શીકા લાલ રંગની થાયને માહે એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવાર-નવાર ઉંઘાડી અંદર ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું પાણી બે સુકાવા આવે તોજ અંદર ગરમ પાણી સેજ ઉમેરવા કરવું અને મરધીના કટકા તદ્દન નરમ થાય અને માહે દોઢ પાથેર ગ્રેવી રહે ત્યારે ઉતારવું, પછી ખાવાની પંદરેક મીનીટ અગાઉ છડાંને મોટાં છાલકાં દીશમાં ભાંજી તેમાં સરકો રેડીને ખાવાના કાંઠાવડે ખુબ તરેહ દોહવી સારીવાની મેળવીને પતલું કીધા પછી તપેલીની અંદર બધું ફરવું રેડીને તપેલીને બે બોરડુથી બે હાથે કાંઠામાંથી પકડી બરાબર હીલવીને સૌંસ સાથે મેળવીને પછી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને હેઠે લાગે નહી માટે હલકે હાથે અંદર ચમચ ફેરવવી અને અંદર સેજ કકરે. પડેલો દખામ તેવું વગર ઢીલ

તુર્તજ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડીને ઉતારી પાડી તપેલી-
માંનો બધો સૌંદર્ય હલાવીને મેળવવો. સૌંદર્યમાં વધારે ઇડાં પસંદ
નહી હોય તો ઉપર લખ્યું છે તે કરતાં બેથી ત્રણ ઇડાં ઓછાં
નાખવાં.

સૌંદર્ય મીઠો.

સોળું દુધ પાથેર ૧૧, ખાડ; સોળું માખણ તથા મીઠનો
પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક નવટાંક.

દુધને એક કકરો પાડવો અને એક તપેલીમાં આટો નાખી
તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ખરાબર ભળાને પછી બાકીનો
બધો સામાન અંદર સારીકાની ભેળા ધીમે બળતે પાંચ મીનીટ
ધુંટીને ઉતારી એ સૌંદર્ય પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૌંદર્ય વાઇન.

શરી વાઇનગ્લાસ ૨, ગ્રાઉન ઍન્ડ પૉલસનને કૉર્નફ્લૉઅર
ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ખાડ બપ મુજબ.

તદનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં શરીને ઘણું ગરમ કરવો. પછી
ખીજ એવીજ કલકવાળી તપેલીમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી તેમાં જરા
પાણીને ખરાબર મેળવી પતળું કરીને તેમાં વાઇન રેડી ટેસ્ટ મુજબ
ખાડ ભળાને ચુલે ધુંટી ઘટ થાયને ઉતારવું. આએ સૌંદર્ય પુડીંગ
સાથે ખાવો.

સૌંદર્ય વેનીલા.

ખાડ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, સોળું દુધ પાથેર ૧, વેનીલા
એસેન્સ ટીપાં ૨૦.

ઇડાંને ભાંજી ખાવના કાંટાથી ખુબ દોહવી દુધમાં મેળવીને
માહે ખાડ તથા વેનીલા ભળાને એક નાનાં જગમાં ભરી એક
તપેલીમાં પાણી કકડાવીને તેમાં જગ મુકી તપેલીમાં ઉકળતું પાણી
જગમાં જાય તહી તેની સંભાળ રાખવી અને દસેક મીનીટ માહે
ચમચો ફેરવ્યા કરીને પછી ઉતારવું. એ સૌંદર્ય સુકાં પુડીંગ સાથે
ખાવો.

સૌસ સુકા ખુમલાનો.

સોજા મોઢા સુકા ખુમલા ૭, કાંદા તથા ધી દરેક ચેર ૦૧, લસણુ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ઘણો જલદ સોજો સરકો નાના ચમચા (ટેજટરચુન) ૬, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ખુમલાને ઢીમડાં ઉપર ઉલ્લકે હાથે ખતાયી જરા જુંદીને બધા કાંટા કાઢી નાખીને દોઢ ઇંચ જેટલા બધા કટકા કાપી સોજા ઘાંધને ઇંડાં પાણીમાં ચુલે કુકી બાણીને માંહેથી કાઢી લેવા. કોથમીરનાં પાદડાંને ઘાંધને બારીક કાપવું. લસણુને છોલીને છુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી જુંદનાં પાડીને બારીક છુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બધામી રંગનો તળી માહે લસણુ વધારી કોથમીર મરચાં નાખ્યાં અને તે તળાયને નીમક તથા એક પાથેર પાણી રેડી ઠાંકીને ધીમાં આંચે ચુલે કુકવું અને કાંદા બરાબર પોચા થઈને થેલી જેવું થાયને ઉતારી ઇંડાં પડેને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહડી માહે સરકો મેળવીને કાંદાવાળી તપેલીમાં બેળી બાફેલા ખુમલા નાખી ચુલે ઉંઘાડું કુકવું અને કકરો પડવા માટે કે તપેલીના કાંથાને બેઉ હાથે પકડીને ઘૂર્તજ ઉતારી અંદરના સૌસને હલાવવો રોટલી સાથે ખાવાનો સૌસ બનાવવો હોય તો પાણી અડધો પાથેરજ રેડીને કરવો. એ સૌસ મજાહનો થાય છે.

સૌસ સુકી માછલીનો.

કોઈ પણ સારી જાતની સોજા સુકી માછલી અડધો રતલ લેવી અને તેનાં બીંગડાં કાઢી સોજા કરીને બાણીને પછી આંચે વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા ખુમલા અથવા તાજા બેવડા ખારા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ સુકી માછલીના કટકાને મજાહની બારી રાંધવી. પછી ખાતી વેળા આંચે ચોપડીમાં સૌસ કલેજનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીજો સાંમાન લઈને તેજ રીતે એ માછલીનો રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાનો સૌસ બનાવવો.

સૌસ સેકતાની સીંગનો.

મજાહની જાદો દલદાર પણ કુમળી મીઠી સેકતાની વીસ સીંગને છોલી કટકા કાપી બાણીને પાણીમાંથી કાઢી ચીરીને ચમચાવડે માહેનો

અધો ગર કાઢીને તોળવો અને તે શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી પાશેર ૧૧, આદુ તોળો ૦, લસણુ વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, કોથમીર કુડી ૩, મોઠાં લીલાં મરચાં ૩, ખારાં ગોસ્તની ઐચી પાશેર ૧, સોળે જલદ સરકો પાશેર ૦૧ એટલે નાના ચમચા ૬, તાજાં ઇંડાં ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઘને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક છુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા માહે આદુ લસણુ વધારી કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખી તેને જરા બુંછને સીંગનો ગર તથા નીમક નાખી ઇંગારે રાખી ચમચથી ફરવ્યા ક્રવું અને ધી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહડી તેમાં સરકો, ઐચી તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને એ બધું સીંગના રાંધેલા ગરની તપેલીમાં ભેળી ચુલે મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે તપેલીને કાથામાંથી બેહ હાથે પકડીને ઘૂર્તજ ઉતારી પાડીને હલાવવી. એ સોસ મળીને લાગે છે. ગમે તો સોસ માટે રાંધેલા ગરમાં ઇંડાંની મેળવણી ભેળી કલઈ ભરેલી પોહોળી તપેલીમાં રેડીને મરચીના, ગોસ્તના, ભિજાના અથવા ખીમાના એ બધાંમાંથી ગમે તે એક જાતના છ કટલેસ બનાવી તળીને તેને અથવા તળેલા છ કવાબને એ ઐચીમાં છુટા છુટા મુકી ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર મુજબ ચુલે મુકી કકરો પડવા માટેને અમજ ઉતારીને હલાવવું.

સોસ સેલરી.

માખણુ રતલ ૦૧, દુધની દરીની કીમ ભરેલી પાશેર ૦૧, મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા (ફર્નિચ્યુન) નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સેલરી કુડી ૨ થી ૩.

સેલરીને ઘાઘને બારીક કાપી, કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, મરી તથા ઢોઢ શેર પાણી રેડી અડધો કલાક ચુલે મધ્યમ બળે રાખીને ઉતારી આટામાં જરા જરા ફેરી એ બરા

બર મેળવીને પછી બાકી રહેલા સામાન ભેળાને તપેલીમાં નાખી
બે કકરા પાડીને ઉતારવું. એ સૌંસ બાફેલી મરઘી સાથે ખાવો.

સીંગર માનની તથા સાદી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલું છે તેવું માન અપ જોશું બનાવી તેના મોટાં ખાટાં બીંબુ જેટલા સરખા ગોળા કાપીને તેની એક ઇંચના છઠા ભાગ જેટલી પતળા સરખી ગોળ રોટલી સફાઈથી વણવી પછી માવાની સીંગર કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં પોણી માનની દાળની તથા માવાની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અપ જોગો માવો તૈયાર કરવો. અમણની સીંગર બનાવવી હોય તો આએ ચોપડીમાં અમણ નાળાયેરનું બે છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનું ગમે તે એક અમણ બનાવવું અને બદામ દરાખની સીંગર કરવી હોય તો આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલી બદામ દરાખ છાપેલી છે તે અપ મુજબ બનાવવી. પછી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને માનની રોટલીની વચમાં મુકી કીનારીને જરા પાણી ભગાડીને પછી બેવડી વાળીને કીનારીને અપટ વળાવવી. ત્યારબાદ મોટા પેણા થા કઠાણમાં સોજી માનનું ધી કકડાવીને તેમાં સીંગરને સફેદ કકરી તળવી. સાદી સીંગર જેને અપટી કહે છે તે બનાવવા માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પાપડી મીઠી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આટો બાંધીને તેની જરા મોટી પાપડી વણી તેમાં અમણ ભરીને સીંગર બનાવવી, એ સીંગરમાં માવો અથવા બદામ દરાખ ભરવું નહી, તેમજ સાધારણ ધીમાં એને કકરી હાલ તળવી.

સીંગોડાં પાપડી.

સોજા ખાંડ શેર ૪, સોજી મીઠામનું ધી તથા સોજાં નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૧, દોધી; કોહોળું; કાકડી; અરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧૧, જાયફળ તોળો ૧૧, ઘણું સોજે ગોઘાખ પાથેર ૧૧.

સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને છુંદી જાંજરી મલમલથી ચાળા ભડું રહે તેમ પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. એળચીને સેજ જાદી

છુંદવી અને જયફળને ખારીક છુંદવું. બદામને છાલી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરી કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આધરાંની અમચથી ફેરવ્યા કરી કકરી બદામી રંગની થાયને તપેલીને ઉતારી પાટી વુર્ત બદામને અમચથી કાઢી લઈ ઘી પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં મગજને એમજ તળીને કાઢી લઈ એ બધાંને છુંદવું. ત્યાર બાદ અડધાં ધીમાં છુંદલાં સીંગોડાંને શીકાં ભાલ તળા કાઢીને બાકી રહેલાં અડધાં ધીમાં એજ પ્રમાણે છુંદલી કમરકાકડીને તળવી. પછી સોજાં કલ્લ ભરેલાં તપેલાંમાં ખાંડનો ટાપ્ટ શીરો કરી તેમાં બધા સામાન બરાબર ભિળાને પછી ધીમે બળતે ચુલે રાખી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ એળચી, જયફળ તથા ગોલાબ ભિળીને ઉતારી ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેમાં કાઢી કાંસીજનાં તળીયાંથી એક છંચ જાડું થાપી ઠરેને ડાયમંડ ઘાટના એજ કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. પાક પોચો બનાવવો હોય તો ઉપલીજ રીતે બનાવવો પણ બંધાય તેટલું કઠણ નહીં પણ જરા પોચું જેવું રાખીને ઉતારવું.

સુ ૬.

સોજાં મીઠાઇનું ધી; સોજાં ખાંડ તથા સોજાં તદતજ સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૫, નવી બદામની ખીજ શેર ૧૧, સોજાં નરમ પટની ગોળ શેર ૧, કીસમીસ દરાખ; સુવા તથા ખસખસ દરેક શેર ૧૦, ઘોયા વગરની સુકી મેદા સુંક તથા સોજાં બાવલનો ગુંદર દરેક શેર ૧૦, એળચી તોળા ૬, જયફળ તોળા ૩, સોજાં તાજાં બેંસનું દુધ શેર ૩

ઘઉંનાં દુધમાં ખસખસ લાગે તો ભાંજી બુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદીને તારની આળણીયા આળા જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદીને આળવું. સુંક તથા ગુંદરને પણ એમજ છુંદીને આળવું. સુવાને છુંદીને તાંકરા કાઢવા. ખસખસને સુટવી. એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છાલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી તગખને સાફ કરી એ બેકને ઘાઘ નુછીને કોરડું કરવું. પછી બધાં ધીને કલ્લ ભરેલા મોટા

પાટીયામાં ચુલે બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને એ બેઉને જુડું જુડું તળાને આંધરાંની અમચથી કાઢી લેવું. પછી ઉતારીને એક મોટી કઠાઈમાં થોડું ધી નાખી તેમાં સુવા તળાને કાઢી કલકલ રીતે જરા ધીમાં ખસખસ તળા કાઢી જરા વધારે ધીમાં ગુંદરને તળાને એક કલકલ ભરેલા ખુનઆમાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો અને બાકી રહેલાં ધીમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભળા પાણીમાં તેનો આસવાળો શીરો કરી ગાળાને તૈયાર રાખવો. તે પછી સોજાં મોટાં કલકલ ભરેલાં તપેલાંમાં દુધ રેડી માહે તળેલો ગુંદર નાખી ચુલે બળતે મુકીને ઘુંટ્યા કરવું અને માવા જેવું થાયને ઉતારીને માહે શીરો તથા બીજે બધા સામાન મેળવીને ઇંગારે મુકી ઘુંટ્યા કરવું અને ધી છુટું પડેને ઉતારીને છેલ્લે એળચી, જ્યવફળ તથા તળેલી બદામ દરાખ ભળાને ઉપર ઘાતું કપડું બાંધી સુંક ઠંડી થાયને કાઢવી.

સુંક ૨ જી.

સોજાં મીઠાઈનું ધી શેર ૪, સોજાં નરમ પટની ગોળ તથા મેદા ખાંડ દરેક શેર ૩, સોજાં તદન સુકું ઘઉંનું દુધ શેર ૧૧, ભાંજેલી કમરકાકડી; સોજાં બાજળનો ગુંદર તથા નવી બદામચી બીજ દરેક શેર ૧, સોજાં મેદા સુંક; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોળા દરેક શેર ૦૧, ઉજળાં મરી તથા પીપળામુળના ગાંઠ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩, જ્યવફળ તોળા ૨૧, સુકાં નાળાયેરના નવા ગોટા ૨, તાજાં ઇંડાં ૨.

સુંક, ગુંદર, ઘઉંનું દુધ, કમરકાકડી, પીપળામુળ તથા મરીને જુડું જુડું છુદીને તારતી ચાળણીથી ચાળવું. એળચી જ્યવફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાં છોલવાની રીત આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડેને છોલવું. અને ચારોળાને આખા રાખી બદામ પસ્તાંના આડા બપે કટકા કાપી ઘોળને કોરડું કરવું. નાળાયેરને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી બધાં ધીને કલકલ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાને જુડું જુડું બદામી રંગનું કકડું તળાને આંધરાંની અમચથી

કાઢી લઈ ગમે તો એમજ રાખવું અને મરજી પડે તો સોજી પીતળની ખલમાં બધું છુંદવું. પછી ધીમાંથી સોજી મોટી કઠાઈમાં થોડું નાખી તેમાં નાળીયેરના કટકાને શીકા લાલ તળા કાઢી બીજી ધી નાખીને તેમાં ગુંદરને તળી ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાથી વાટવો અને થોડાં ધીમાં કમરકાકડીને તળીને કાઢ્યા પછી બધાં ધીમાં ધઉંના દુધને શીકું લાલ તળવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે સોજી તપેલીમાં નાખી એ તાજાં ઇંડાંને ઘાઈ કોટલાં સુધાંજ લમડીને એમાં મેળવી પોણા એ થેર ઠંડુ પાણી રેડી ચુસે બળતે ઉંઘાડું સુકવું અને બરાબર એ ત્રણ કકરા પડે અને મેલ છુટો પડેને ઉતારી તદન કલષ ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંની ઉપર બીનવીને નીચવેલા સોજા ખાદીના કટકાને દોરીથી એજાની કાની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને પાછો બળતે મુકવો અને સેજ આસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં બધા સામાન બેળીને ચુસે ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું તહી અને સુંઠમાં જરા ધી છુટું પડવા માટેને છુર્ત ઉતારવું, કારણ બધું ધી છુટું પડવા પછી ઉતાર્યાથી સુંઠ ઠંડી થતાં વવરી થઈ જાય છે. ઉતાર્યા પછી માહે એજાથી જાયજી તથા મેવો છલે બેળવું. ધઉંનું દુધ સેજખી ખટાસ મારવું હોય તો તેનો ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદવું. કારણ તેવાં દુધથી સુંઠ ખાટી લાગશે.

સુંઠ ૩ જી.

સોજો નરમ પતની ગોળ થેર ૧૫, સોજી મીઠાઈનું ધી થેર ૧૨, નવી બદામની બીજ થેર ૩, સોજી મેદા સુંઠ; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક થેર ૨, તદનજ સુકું બેળ વગરનું સોજી ધઉંનું દુધ; સુકાં સીંગોડાં; નવી ચારોળા તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક થેર ૧, સુવા; ખસખસ; દાઘી; કોહોણું; કાકડી; તથા ખરખુજ આર જાતનાં મગજ એ દરેક બીજ થેર ૧૦, એજાથી તોળા ૧૨, જાયજી તોળા ૧૦, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૨, લવંગ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળા ૧, સુકાં કોપરાંની નવી વાટી ૪, તાજાં ઇંડાં ૪, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૨.

એજાથી, જાયજી તથા લવંગને ખારીક છુંદવું. કોપરાંને ઓલી ઘાંધને ચણા નેટલા કટકા કાપવા. ખસખસને ચુંટવી. ધઉંનું દુધ,

કમરકાકડી; સી ગોડાં તથા ગુંદરને જીડું જીડું છુદી તારની આળણીથી આળી જીડું રહે તેને પાછું છુંદીને આળણું. સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળને જીડું જીડું છુંદી આળીને કુચો કાઢી નાખવો. આઝે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડેને છોલી ચારોળાને આખીજ રાખી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બંને કટકા કાપી જીડું જીડું ઘોષ નુઝીને કોરડું કરવું. એક ઉભા ઘાટની તપેલીની ઉપર સેજી કલ્લ ભરેલું બોયું મુકીને તૈયાર રાખવું. પછી કલ્લ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ધી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંધરાંની અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકી બદામી રંગની કકડી તળાવને ધી સાથેજ બોયાંમાં નાખી દેવી, પછી બધા ધીને પાછું તપેલામાં રેડી ચુલે મુકી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામનીજકાની પેહલે પસ્તાં તળા કાઢ્યા પછી ચારોળાને તળાને બધું બોયાંમાંથી કાઢી લેવું. પછી ધીને પાછું કકડાવી બધાં મગજને સાથેજ બદામનીકાની તળાને બોયાંમાં નાખીને કાઢ્યા પછી પીતળની ખલમાં છુંદવાં. ત્યાર બાદ એક મોટી કલ્લવાળા કઠાઈમાં થોડું ધી નાખીને તેમાં ગુંદરને શીકો લાલ તળા એક મોટા કલ્લ ભરેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો થોડાં ધીમાં સી ગોડાં તથા કમરકાકડીને એકઠુંજ શીકું લાલ તળાને ખુનચામાં નાખવું. જરા ધીમાં ખસખસ, સુવા તથા કોપરાંને જીડું જીડું તળવું. તે પછી બાકી રહેલાં ધીમાંથી અડધા શેર જેટલું જીડું કાઢી લઈને પછી બધાં ધીમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળાને ખુનચામાં બધું કાઢવું. ત્યાર બાદ કલ્લ ભરેલાં તપેલાંમાં ગોળનો છુકો કરીને નાખી છડાને ઘોષને કોટળાં સાથેજ તેમાં ભચ્છીને બરાબર મેળવી લીંબુને કાપી બીયાં કાઢી નાખીને માહે રસ નીચવીને પછી છાલ પણ અંદર નાખવી અને માહે ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી મોટે બળતે તપેલાને ઉંઘાડું મુકવું અને ચાર જોશ આવી મેલ છુટો પડેને ઉતારીને જરાતાર ઢાકી રાખ્યા પછી આંધરાંની અમચથી મેલ શીરામા ભિળાય નહીં તેપ બધો કાઢી નાખીને પેલાં મેલ તળેલા પાટીયાની ઉપર જાંજર બીનવીને નીચવેલું કપડું ઓળાની કાની લીટું બાંધીને તેમાં શીરાને ગાળીને તેમાં જીડું કાઢી રાખેલું.

અડધો શેર ધી નામી પાણું ચુલે મુકવું અને સેજ આસવાળો શીરો કરીને ઉતારી એળચી, જયફળ, લવંગ તથા મેવો જુદો રાખી બાકીના બધા સામાનને મોટી ચમચથી શીરામાં બરાબર મેળવી ધંગારે મુકીને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને ધી છુટું પડવા માટેને સુંઠ પતળી જેવી હોય ત્યારેજ ઘુટું ઉતારી પાડીને માટે મેવો મસાલો ભેળાને ઘાતું કપડું બાધી ઠંડી ચાપને સુંઠ કાઢવી. સુંઠને ચુલે ઘટ કરીને ઉતારવી નહી, તેવી સુંઠ બીજે દાહડે તદ્દન સુકી વવરી થઇ જાય છે અને એમ પતળી ઉતારેલી સુંઠ પોચી રહે છે. સુંઠ તો હમેશ પોચીજ બનાવે છે, અને એ સુંઠ ઘણી મજાહની લાગે છે. પણ થાપીને કટકા કીધેલી બનાવરી હોય તો શીરો જરા ટાઈટ કરવો અને સુંઠને દીળી ઉતારવી નહી પણ જરા કઠણ જેવી ચાપને ઉતારી મેવો મસાલો ભેળા આગમચથી કલ્લ ભરેલા ખુનચા થા કથરાટને તૈયાર રાખી તેમાં એ સુંઠ નાખી કાંસીયાના તળાયાંવડે એકથી દાઢ ઈંચ જાડું થાપી બંધાવને કાપ મુકીને મોટા ચોરસ કટકા કાપી કાઢવા.

સુંઠ જાદા કટકાની.

સોજી મીઠાઈનું ધી તથા સોજો નરમ પીળો પતની મેળ દરેક શેર ૫, નવી મોટી બદામની બીજ શેર ૧, સોજ મેદા સુંઠ શેર ૦.૧૧, ભાંજેલાં મોટાં નવા પસ્તાં; સોજો બાવળનો ચુંદર તથા તદ્દનજ નવું પણ બરાબર સુકવેલું સોજી ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૦.૧, સોજ મોટી નવી ચારોળા; કુકાં સીંગોડાં; ભાંજેલી કમરકાકડી તથા સોજી નવું સુંકું કોપરું દરેક શેર ૦.૧, સુવા; ખસખસ; દાધી; કોહોળું, ઘ્રકડી; ખરબુજ એવી જાતનાં મગજ એ દરેક નખટાંક, એળચી તોળા ૩, ઉજળાં મરી તથા પીપળામુળના માંઠ દરેક તોળા ૨, લવંગ તોળો ૦.૧, મોટાં જયફળ ૨, તાજાં ઘડાં ૨.

એળચી, લવંગ તથા તજને બારીક છુંદવું. કોપરાંને છોલી ઘાઇ નુછીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. સુંક, મરી, પીપળામુળને જુડું જુડું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળાને કુચો નાખી દેવો. સુવાને છુંદી ઉકણીને તાંદરા કાઢવા. ઘઉંનું દુધ, ચુંદર, સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને જુડું જુડું છુંદી ચાળીને જાડું રહે તેને પાણું છુંદીને ચાળવું. ખસખસ તથા મગજને ચુંદવું. આજે વીવીધ

વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત બપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણડેને છોલી બદામ પસ્તાંના નાના કટકા કાપવા અને ચારોળી એમ આખીજ રાખવી. પછી એ ત્રણડેને જુડું જુડું ઘાઘ ઘાતાં કપડાંથી ગુછી કોરડું કરીને લખાવું કરવું. પછી સુંક બનાવવા માટે તદન કલઈ ભરેલો પાટીયો લેવા અને તેમાં બધું ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી પુનઃમાડો નીકળેને ઉપર સુંક ૩ જામાં લખ્યા મુજબ ત્રણડે મેવાને જુદો જુદો તળીને ખોયામાં કાઢ્યા પછી બધા મગજને સાથેજ બદામી રંગનાં તળીને તુર્ત ઉતારીને કાઢી લેવાં. ફારણ એ બધું તળાયા પછી વધુ વાર કકડેલાં ધીમાં રહેતાં લાલ થઈ જાય છે. તે પછી એક ઘણી મોટી કલઈ ભરેલી કઢાઈમાં થોડું થોડું ધી નાખીને ગુંદર, સીંગોડાં, કમરકાકડી, સુવા, કોપર, ખસખસ બધું જુડું જુડું શીકા લાલ રંગનું તળીને એક કલઈ ભરેલા મોટા ખુનચામાં કથરોટમાં જે તળાવું જાય તેને કાઢતાં જવું. સુંક, ચીપળીમુળ તથા મરીને ધીમાં સેજ તળી કાઢવું, ઘણું તળવું નહીં. તે પછી છેલ્લે બાકી રહેલું તપેલામાંનું બધું ધી કઢાઈમાં નાખીને તેમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળીને તેમાંના બધાં ધી સુધાંજ કથરોટ યા ખુનચામાં રેડી દઈ તેમાં બધો તળેલો મેવો તથા મગજ નાખી બધું ચમચથી બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો કરી ખીજ સોજ પાટીયામાં નાખી છડાંને સોજાં ઘાઘ કોટળાં સાથેજ ગોળમાં ભચડીને બરાબર મેળવી તેમાં પાણી બે શેર ઠંડું પાણી ભેળાને ચુલે મધ્યમ બળે ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર કટકા પડી બધો મેલ છુટો પડવા માડી વચમાંથી હડી જઈને ત્યાં બધો તદન નીતરો શીરો થતો જઈ બોરડુપર ફરતો મેલનો જાદો કઠણ પોપડો થાય ત્યારે જરાખી હળાવ્યા વગર તપેલાંને ઉતારવું અને જરાવાર ઠરે પછી શીરામાં મેલ ભેળાય નહીં તેમ સંભાળથી આંધરાંની મોટી ચમચથી બધો મેલ બરાબર કાઢી નાખીને પછી પેલા મેવો તળીને આલી કીધેલા મોટા પાટીયાની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં ઘાતાં સફેદ કપડાંને દારી વડે ઢીળું ઝોળીનીકાની બાંધી બોંપપર મેલીને તેમાં શીરો રેડીને ચાળી લેવા પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી મજાહનો ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને પછી પેલા બધો ભેળાને તૈયાર કીધેલો સામાન

શીરામાં બરાબર મેળવીને પાછું ધંગાર ઉપર મેલી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાળ કરી હેઠે સેજખી લાગવા દેવું નહીં અને કઠણુ જેવું થાયને ઉતારી બધું ધી પસદ નહીં હોય તો ગમે તેટલું પહેલેજ અંદરથી કાઢી નાખી એ સુંઠ ભરતાં ત્રણથી ચાર ઈંચ જેટલી જાદી થાય તેટલી નાની કલધ ભરેલી ઉડી કથરોટમાં અથવા છાલકી મોટી લંગડીમાં બધું નાખવું અને તદન ઠંડું થાય ત્યાં સુધી હંધાડુંજ રાખવું. તે પછી સુંઠને અડડે નહીં તેમ ઉપર કલધ ભરેલો ખુનચો ઉલટો ઢાંકવો અને બણાં મોટાં ચોરસ ચોસલાં થાય તેમ છેક હેઠે સુધી છરીવડે બીજે દીને કાપ મુકીને પહેલે છેડા ઉપરથી એક કટકો મજબુત તવાથાથી ઉપાડીને કાઢી લીધા પછી ચુંથાય નહીં તેમ સંભાળથી અકેક કટકાને પહેલે અળગો કરીને પછી કાઢવો. ઠંડીની રૂતુની માફક એ સુંઠ ગરમી તેમજ વરસાદની રૂતુમાં કઠણુ રહેતી નથી પણ પસરીને પોચી થાય છે. એ સુંઠને ટેસ્ટ ધણે સારો થાય છે. પણ કટકાને બદલે એ સુંઠ નરમ જોઈતો હોય તો ઉપર મુજબ બનાવી કઠણુ થાય તેની જરાવાર અગાઉ ઉતારવી.

સાંધનાં.

આખે વીવીધ બાંનીમાં ઘાયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાને આટો છાપેલા છે તેવાજ ચોખ્ખાને તેમજ ફક્તેને આળેલો આટો બનતાં સુધી તો સાંધનાં માટે તેજ એક રતલ લેવો પણ તેવો નહીંજ અને તો પછી મીલનો પહેલાં નંબરનો તદન તાજો સોજો ચોખ્ખાને આટો રતલ ૧, સોજું મોટું પાકટ નાળાયેર ૧, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ અથવા સો ૨ સફેદ ધણી બાકી શાકડીયા ખાંડ બેમાંનું જે તે એક શેર ગાા ને નવટાંક, નરી બદામની ખોજ નવટાંક, સોજું તાજું ભિંન્નું દુધ શેર ગાા, તદન સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇન્ટ ૧, ધણેજ સોજો ગેલાબ પાશેર ગાા, સોજું ધી ખપ મુજબ.

બદામને છેલ્લી સ્વાદસ કાપી ઘાઇ નુકીને કોરડી કરવી. નાળાયેરને ખમણવું અને ભિંસનાં દુધને એક કકરો પાડી તેમાંથી એક પાશેરને નાળાયેરમાં નામી ચોળા ચોળાને દુધ કાઢી લઇ બાકીનું ભિંસનું દુધ એમજ બે વખત નાખીને દુધ કાઢી લઇને તેમાં

ખાંડ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. પછી ત્રાંખાના કલછ ભરેલા
 ખુનચા અથવા કોડીનાં મોટાં ફલ્લેટીશમાં આટાને આળાને તેમાં
 નવટાંક ધીને બરાબર મેળવી ખપતું ખપતું નાળાયેરનું દુધ નાખી
 રોટલીના આટા જેવું કરી તેને ખુબ મસળાને પછી એ મેળવણીથી
 બે ભાગ ભરાઈને એક ભાગ જેટલી અધુરી રહે તેવી એક તદ્દનજ
 કલછ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં એ મસળેલો આટો નાખી ખાંડ
 સાથનું દુધ બાકી રહેલું હોય તે માટે બગબર બેળા તાડીને ગાળાને
 અંદર થેડી થોડી કરી તે બધી રેડીને પછી મેળવણીમાં સેજખી
 ગાંગડો રહે નહી તેમ લાકડાંના સોટાવડે જેમ કેકની મેળવણી
 છુંટાય છે તેમ એ મેળવણીને હાથની મુઠ્ઠીવાળાને ખુબ તરેહ માટે
 ગોળને ગોળ ફેરવીને સારીકાની મેળવણીને બેળા માટે સેજખી
 ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી તપેલીની ઉપર ઝીલું કપડું ખાંધી
 ઢાંકણ ઢાંકીને બળતા મુલા આગલ બેથી હઠી ખીલસને છેટે તપેલીને
 મુકવી. ઘણી નઝદીક મુકવી નહી, કારણ વધારે તાપ લાગ્યાથી
 મેળવણી સુકાઈને કઠણ થાય છે. ખમીર ચઢવા માટે કફીથી
 ઠંડકવાળા બજ્યામાં મુકવું નહી તેમજ વારંવાર ઉંઘાડીને જોવું પણ
 નહી. જો તાડી ઘણી સોજી હોય છે તો એકથી દેઢ કલાકમાંજ
 ખમીર ચઢીને કોઈ વખતે તો ઉભાવા માટે છે. માટે એક કલાક
 થાયને તપાસ્તાં રહેવું અને બરાબર ખમીર ચઢવું માલુમ પડે તો
 થોભવું નહી પણ સાંધનાં બાકી માટે ચાર તથા ઉંચા પૈવાની
 અને બારથી સતર તસના વ્યાસની પાતા જડેલી લોઢાંની આન્ની
 આવે છે તેને સોજાં મોટાં ડાંડાં ગંજીયા કલછ ભરેલાં તપેલાંની
 વચમાં ગોઠવીને મેલી પાતાથી દોઢેક ઇંચ હેઠે ગહે તેટલું પાણી
 તપેલાંમાં રેડી મોટા મુઠ્ઠાની ઉપર મોટે બળતે કલછવાળું ઢાંકણ
 ચપટ ઉલટું ઢાંકીને મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડીને
 અંદર ઉછળે તેટલાં ખમીર પણ ચઢીને તૈયાર થશે ત્યારે
 સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની છાલકી રકાખીઓ આવે છે તેને બરા-
 બર ધી ચોપડીને મેળવણીમાં ગોલાખ બેળા રકાખી મોટી હોય તો
 એક અને નાની હોય તો પાણી નાની કરછી ભરીને તેમાં મેળવણી
 રેડીને ઉપર થોડી બદામની સ્લાઈસ ભભરાવવી અને આન્નીની
 ઉપર સમાય તેટલી ત્રણથી ચાર રકાખીઓને પાશે પાશે મુકી ખાંજુની
 યા સોજી લાકડાંની અડધી ઇંચ જાદી અને આસરે પાણી ઇંચ

પાંહોળા અને રકાખી કરતાં સેજ લાંબી બધી એકસરખી ચીપને ઘોષે નુછીને તે મેળવણી ભરેલી રકાખીની ઉપર બધે ચીપ મુકીને પછી તેની ઉપર ખીજી એમજ ભરેલી રકાખીઓ મેલી એ રીતે તપેલાંમાં સમાય તેટલી રકાખીની ચોડ મુકીને પછી ઉલટું ઢાંકણું ચપટ ઢાંકવું, પણ હમેશ તપેલાંની હેઠે ફરતું ઘણું માટું બળવુંજ રાખવું જોઈએ તેમજ ખીજા ચુલા ઉપર કકડવું પાણી તૈયાર રાખી બફાવલાં સાંધનાંના બે ઘાંન કાઢ્યા પછી તપેલાંમાં ગરમ પાણી જરૂર હમેશાં કરવુંજ જોઈએ. કારણ બળવું ધીમું હોય છે અને તપેલાંમાં પાણી ઓછું હોય છે તો પછી સાંધના બરાબર મળીને બફાતાં નથી અને વવરાં થઈને છુટો થઈ જાય છે. તેટલા માટે પાણી તેમજ બળતાં ઉપર મુખ્ય ધ્યાન આપવાની જરૂર છે. સાંધનાં પૂંદર મીનીટેજ બરાબર બફાઈને તૈયાર થાય છે. પછી રકાખીઓને કાઢી લઈ ખીજી ફાલવું રકાખીઓ હોય તો તેમાં ઓગમચીજ ઉપર મુજબ મેળવણી ભરીને તૈયાર રાખીને ઘૂર્ત પહેલાંની માફક તપેલાંમાં ગોઠવવી. પણ તેમ નહીં હોય તો સાંધનાં ગરમ ગરમ કાઢતાં ભાગી જાય છે માટે જરાવાંર ફરે પછી કામરીની ચીપ અથવા છરીની આણીવડે કીનારીપરથી ભાંગે નહીં તેમ સાંધનાંને અલગાં કરીને ઉપાડી લેવા અને ઘોતાં મલમલનાં કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં મુકી ફડાં થાયને ચોડ કરવી. પણ રકાખીમાં સાંધનાંની સેજખી કગરસ વળગેલી હોય તેને સાફ કપડાંથી નુછી નાંખીને પછી બરાબર ધી લગાડીને ઉપર મુજબ મેળવણી ભરીને બાફવા મુકવાં. જો ધી સેજ ચોપડેલું હોય છે તો સાંધનાં રકાખીને વળગીને બરાબર ઉપડતાં નથી માટે એની ઉપર પણ બરાબર ધ્યાન આપવું જોઈએ. નાના જે ચમચા ભરી વૈનલા ઓસેન્સ ગોઠાવની અંદર બેળાને મેળવણીમાં નાખ્યાથી સાંધનાંને ટેસ્ટ વધારે સારા લાગે છે પણ વૈનલાને લીધે સાંધનાં તદ્દન સફેદ નહીં પણ જરા સાવલાં જેવાં થાય છે. રકાખીપર મુકવાની ચીપને ધણુ દર વખત નુછીને સાફ કરવી. જ્યાં સાંધનાં કરવાં હોય તો મેળવણી જરા વધારે નાખવી. જો તાડી સોજી હોય છે તો ખમીર જલદી ચઢે છે. પણ વધુમાં વધુ ચાર કલાક સુધી રાખ્યા પછી પણ જો પોડું ખમીરખી નહીંજ ચઢે અને આટો હેઠે ફરી જઈને ઉપર તાડી તરવી રહે તો પછી ખમીર નહીં ચઢેલું સમજીને તેનાં

સાંધનાં બનાવવાં નહીં. ઉપર મુજબની આન્ની નહીં હોય તો
 ઝાંપામાં ઉપર મુજબ સાંધનાં બનાવવાં. સાધારણ સાંધનાં
 બનાવવાં હોય તો તેમાં ભિંસનું દુધ તથા બદામ નાખવું નહીં
 પણ એ દુધને બદલે એ પાથેર કકડતાં પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ
 કાઢી તેને ગાળાને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને સાંધનાં
 બનાવવાં. ઘણાજ મોટાં સાંધનાં જો કે ભિંસનું દુધ નાખીને બના-
 વેલીજ મેળવણીનાં થાય છે તો પણ જદાં અને મોટાંને લીધે તેનો
 ટેસ્ટ કાંઈ સરસ લાગે છે અને વળી તે જોવામાં પણ ઘણું
 મજાહનાં લાગે છે. માટે તેવાં સાંધનાં બનાવવાં હોય તો ત્રાંબાની
 સાધારણ થાળી આવે છે તેવી નહીં પણ સાંધનાં બનાવવાના ઝાંપા
 સાથે સાંધનાં બનાવવાનાં સપાટ તળીયાંનાં તદ્દન સીધી ઉભી કીનારીનાં
 કારકાં આવે છે તેવાજ ઘાટની પણ તેના કરતાં ઘણી મોટી એટલે
 નવ તથાની વ્યાસની તદ્દનજ સપાટ તળીયાંની અને આસરે આરેક
 આંગળ જેટલી સીધી ઉભી કીનારીની તદ્દન કલ્લ ભરેલી થાળી અને
 તે આસ બનાવીને લેવી નહીં તો પછી નાની કલ્લ ભરેલી થાળી
 પણ ચાલશે. પછી તેનાં તળીયાં તથા અડધી કીનારીની ઉપર બરાબર
 જરા પુરવું. થી ચોપડીને તેમાં એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી
 ઝોઘી ધાય તેટલી સાંધનાંની મેળવણીને એ થાળીમાં રેડીને ઉપર
 બદામની સ્લાઇસ ભભરાવી તપેલાંની અંદરનું પાણી ખુબ તરેઈ
 કકડીને ઉછળે ત્યારે આન્નીની ઉપર સરખી ગોઠવીને એ થાળીને
 મુકીને ફક્ત અંધાર મીનીટ એ સાંધનાને બાકવું. એ સાંધનું
 એકજ બકાય છે. અકેકની ઉપર મુકીને વધારે બાકવાની તજવીજ
 કરવી નહીં. કારણ તેમ પુરતો બાક લાગતો નથી અને તેથી સાંધનાં
 બકાતાં નથી. પણ જો એવીજ બીજી થાળી તૈયાર હોય તો તેમાં
 મેળવણી ભરીને બીજું સાંધનું બાકવા વુર્ત મુકી દેવું. પણ જો
 નહીં હોય તો બાકેલાં સાંધનાંની થાળીને ઠંડાં પાણીથી ભરેલી
 કથરાટ મા ખુનચામાં મુકી સાંધનું તદ્દન ઠંડું થાય ત્યારે તે
 થુંથાકને ભાગે નહીં તેમ કીનારીને સંભાળથી અળગી કરીને પછી
 થાળીને પછવાડેથી ચોકીને આખું સાંધનું અળગું થાયને એ
 સાંધનું સમાય તેટલી એક સાફ થાળીમાં ઘાઘ ગુછી કોરડું કરીને
 તેનો વચ્ચમાંનો ઝાંડો કાપી કાઢેલું કેળવું પાદડું લેવું અને તેને
 થાળીની અંદર સફાઈથી કરચલી વગર સરખું પાંચરીને પછી તેની

ઉપર સફેદ સોળું પતળું કાગળ મુકવું અને તે પછી તેની ઉપર સાંધનાંની યાળીને ઉલટી મુકીને સાંધનું આપ્પુંજ કાઢી લેવું. તે પછી યાળીને ગુદા તદનજ સાફ કરીને ઉપર મુજબ ધી લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપર મુજબ અધાર મીનીટ બાકવું. સાંધનાં તો ઉપલીજ મેળવણીનાં મળાઉનાં થાય છે અને એ મેળવણી બનાવવામાં મેહનત પડતી નથી. આન્ની યા ઝાંપો નહી હોય અને થોડાં સાંધનાં કરવાં હોય તો ઉંડી મોટી લોઢીમાં પાણી કકડાવીને તેમાં છંટ યા નળીયાંનાં એક સરખા ત્રણ કટકા ગોઠવીને મુકવા અથવા સોળ નેતરના નોરની ઉધન કરીને વચમાં તે મુકવી. તે પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલી ત્રણ ચાર રકાખીની થોડ વચે લાકડાંની ચીપ મુકીને સરખી મેલીને પછી તેની ઉપર મરડાયલા નહી પણ સરખા કાથાની ઉભા ઘાતની ઉંડી તપેલી યા વાડું ઢાંકીને ઉપર મુજબ પંદર મીનીટ સાંધનાં બાકવાં. લોઢીમાં પાણી જલદી બળી જાય છે માટે ખીજે ચુલે કકડવું પાણી તૈયાર રાખીને તે લોઢીપર ઉમેર્યાં કરવું.

હમેશ તાડીનાંજ સાંધનાં સારાં થાય છે પણ જ્યાં તાડી મળતી હોય નહી ત્યાં જો સાંધનાં બનાવવાં હોય તો પદરખાંનાંમાંથી ધણી ધાડો દુધપાક હોય તેવું હોપ્સનું તૈયાર ખમીર મળે છે તે ખમીર તદનજ તાજું પંદર તોળા લેવું. થોડા કલાકનું વાસી પણ એમાં ચાલથે નહી. પછી એક રતલ ઉપર મુજબના ચોખાના આટામાં ખમીરને બરાબર મેળવવું અને બાકીનાં ખીજો બધો સામાન ઉપર મુજબ લઈ તાડીને ભાગનું ખીજું દુધ યા પાણી હિસાબસરનું ભેળીને પછી મઢવા માટે ઉપર મુજબજ ચુલા આગલ ઢાંકીને મુકવું. અને ત્રણથી ચાર કલાકે બરાબર ખમીર ચઢે ત્યારે ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં સાંધનાં બનાવવાં.

કોઈને ઉનારનનાં સાંધનાં બનાવવાં હોય તો ઉપર મુજબનાં ભિંસનાં દુધને નાળીયેરમાં નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ધી ભેળી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને એ કકરા પડેને ઉતારી આટાને અગાઉથી કચરોટ યા ત્રાખાના કલ્લવાળા ખુનચામાં નાખી તેની વચમાં ખાડો પાડીને તૈયાર રાખી ઉનારનને ઉતારતાં વાર વુર્તજ ખાડામાં થોડું રેડી તવાથાથી મેળવીને રોટલીના આટાનીકામી સારીકાની મસળીને માહે ખાડ ભેળી બાકીનું ઉનારન

તથા તાડીને ગાળી માઢૈ તે મેળવીને ઉપર મુજબ તપેલીમાં એ મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ચુલા આગલ મુકી ચઢેને ઉપર પ્રમાણેજ એનાં સાંધનાં બનાવવાં. એ સંધનાં પણ માધારણ બનાવવાં હોય તો ઉપર પ્રમાણે ભેંસનાં દુધને બદલે હઠી પાથરે ગરમ પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢીને લેવું તેમજ બદામ તથા એસેન્સ એમાં નાખવું નહીં.

ખીંગનાં સાંધનાં કરવાં હોય તો નાળીયેરમાં ભેંસનું દુધ એક પાથરે ભેળી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ધી તથા ત્રણ તોળા આટો બગબર મેળવીને તપેલીમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકી ગાંગડા થાય નહીં માટે હાથ રાખ્યા વગર ધુટવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી બાકીના બે પાથરે દુધને ગરમ કરી નાળીયેરમાં એક પાથરે દુધ ભેળીને તેનું દુધ કાઢી બાકી રહેલું પાથરે દુધ ભેળી ચોળીને એમજ દુધ કાઢીને પછી ગાળવું. પછી આટાને કચરોટ થા ખુનઆમાં અથવા ફલેતદીશમાં નાખી તેમાં પેલું રાંધેલું ખીરું ખુબ તરેહ બરાબર મેળવી ખાંડ ભેળી ખપવું ખપવું દુધ નાખી રોટલીના આટાનીકાની ખુબ મસળીને પછી બાકીનું દુધ તથા ત્રાડીને ગાળીને તે ભેળી તપેલીમાં ભરીને ઉપર મુજબ ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ મુકવું. એ ખીરાંનાં સાંધનાં પણ સાધારણ બનાવવાં હોય તો ભેંસનાં દુધને બદલે પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું.

ઉપલી ત્રણડે રીતથી બનાવેલાં સાંધનાં ટેસ્ટમાં એકસરખાંજ લાગે છે અને ત્રણડેમા પહેલી બનાવવાની રીત ધણી સહેલી હોવા ઉપરાંત એ રીતે બનાવેલી મેળવણીનાં સાંધનાં ખીંગડવાને સ ભવ રહેતો નથી પણ તાડી સોજી હોય છે તો હમેશ મળહતાં સોજી અને બરાબર થાય છે. વાસી સાંધનાંને ખીજે દીને લોઢી ઉપર ધીમાં લાલ તળીને ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને ખાવાં. સાંધનાંની મેળવણીમાં મેદા ખાંડ તથા ઝીણી શાકરીયા ખાંડ નાખવા ઉપર લખેલું છે પણ એ બેઉ જાતની ખાંડ નહીં હોય અને ખાંડ જાદી હોય તો તેને છુંદીને લેવી.

સાંધનાં ગોળનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ઘોયલા એટલે બીના ચોખાને આટો છાપેલો છે તેવો આટો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાને.

આટો જે તે એક જાતનો રતલ ૧, સોજો લાલ ગોળ શેર ૦૧૧ ને નવઠાંક, સોજી ચઢાઉ તાડી પાછંટ ૧, મોટું સોજી પાકટ નાળીયેર ૧, ધી ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. નાળીયેરને ખમણી બે પાથેર કકડતાં પાણીમાં ચોળી બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી આટાને ચાળી આંમે ચોપડીમાં ઉપર સાંધનાં છાપેલાં છે તેમાં બનાવવાની પેહેલી રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણેજ પણ આંમે ઉપલાજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેમજ તપેલાંમાં ભરી ચુલા આગલ ઢાંકી ખમીર ચઢેને તેજ રીતે એનાં સાંધનાં બનાવવાં. ગમે તો નાળીયેરનાં દુધને બદલે અમધું ભેંસનું સોજી પોણો શેર દુધ લેવું. એ સાંધનાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં સારાં લાગે છે અને ગામડેનાં લોક બનાવે છે અને તેઓ એને કાંસીયા કહે છે.

સાંધનાં મદાસી. (આપર).

રંગુનનો હલવો ચોખ્ખા આવે છે તે સોજી ચોખ્ખા ટીપરી ૨, સોજી મોટા પાકટ નાળીયેર ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળેલું ૦૧, રાખ યા અંસીડ એવું બેભેલી તાડી નહી પણ ભેળ વગરની ચોખ્ખી ચઢાઉ તાડી ખપ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજી ઘોષ બોયાંમાં નાખવા અને બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને નુછી કોરડા કરી પોતાં કપડાંની ઉપર પાંચરીને વખાતા કરી તદ્દન સૂકા થાયને સોજી ખાંડણીમાં આટા જેવા ઘણા બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવું અને માહે નીમક ભેળી તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તાડીને કપડાંથી ગાળી માહે જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને કરછી ઉતરતી ધાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરી અંદર સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કોડીની રકાખી ચપટ ઢાંકીને ઉંફવાળી જગ્યામાં બાર કલાક રાખવું. ત્યાર બાદ નાળીયેરને ખમણી તેમાં અડધા પાથેર જેટલું ગરમ પાણી નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેને ભરી જેવું અને બે પાથેરમા એણું યયું હોય તો છુછામાં સેજ પાણી નાખી ચોળીને બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઈ બધું મળીને બે પાથેર દુધ કરીને કપડાંથી ગાળીને આટાની મેળવણીમાં બરાબર મેળવું. તે પછી

કાચીનનાં માટીનાં સફાઈદાર સોજાં વાસણુ આવે છે તેવાં છાલકાં પોહોળાં સપાટ તળીયાંનાં તપેલી જેવાં એક વાસણુને સોજી ઉભી ઘોષ કોરડું કરીને તેની અંદર જરા ધી લગાડીને કોલસાના ઇંગાર ઉપર મુકવું અને વાસણુ ગરમ થાયને તેમાં એક કરછી ભરીને મેળવણી રેડીને પછી ઇંગારપર નહી પણ ઘણી ગરમ ભેભટની ઉપર એ વાસણુને મુકીને તેની ઉપર એવુંજ બીજી સપાટ તળીયાંનું સાફ વાસણુ ઉલટું ઢાંકી તેનાં તળીયાંની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને એ સાધના જેને મદાસી લોક આપર કહે છે તે બરાબર ઉપસીને ભુંજાય ત્યારે અંદરથી કાઢી લખને એજ રીતે બધાં આપર બનાવવાં. મીઠાં આપર કરવાં હોય તો નીમક ૦૧ તોળોજ નાખવું અને ૦૨ રતલ મેદા ખાંડ તથા તાજાં પાંચ ઇંડાંની ઘણને આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી ચાર ઇંડાંની સફેદીને કહણુ કહ મઢાવીને એ મેળવણીમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એનાં આપર ભુંજવી.

બીજી રીતે ભુંજેલાં આપર બનાવવાં હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં ઘાયલા એટલે બીના ચોખાને આટો છાપેલા છે તેવા આટો ચાળીને તે ત્રણ ટીપરી લેવા અને તેમાંના અડધા આરાને કલમ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં નવટાંક ધી તથા છુદેલી અથવા મેદા ખાંડ દોઢ શેર ભરી અને મોટાં પાકટ સોજાં ત્રણ નાળીયેરને ખમણી ગરમ પાણી માહે થોડું નાખી ખુબ ચોળીને દુધ કાઢી એ રીતે બીજી બે વખત પાણી ભેળીને દુધ કાઢી તે ભરીને બે શેર જેટલું કરવું અને એમાંથી એક શેર દુધને આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબની એક બાટલી સોજી તાડી લખ ચાળીને તેમાંથી અડધીને પણ મેળવણીમાં સારીકાની મસળીને મેળવી તદ્દન કલમ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી જરા ટુકું જેવું થાયને ચાર તાજાં ઇંડાંને ભાજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને માહે તે મેળવી ઠંડું થાયને બાકીનું નાળીયેરનું દુધ, આટો તથા તાડી નાખી હાથની મુઠીવાળી તે અંદર ગોળને ગોળ ફરવી ખુબ ઘુંટીને માહે સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બળતા ચુલા આગળ બે બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢેને સાધનાં બનાવવાની પત્રાંની રકાચીને ધી લગાડી તેમાં પાણી કરછી મેળવણી રેડીને એ સાધનાંને ભઠ્ઠી અ તંદુરમાં ભુંજવાં.

હરીસો ઘઉંને.

સોજી બેળ વગરનું તાજી બેંસનું દુધ શેર ૩, ખાંડવા ઘઉં
દીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજી મીઠાઈનું ધી તથા નવી બદા-
મનો બીજ દરેક શેર ૦, હીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો
૧૧, બયફળ તોળો ૦૧, ઘણું સોજો ગોલાખ પાથેર ૦૧ એટલે
નાના ચમચા ૬.

એળચી બયફળને છુંદવું. બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ
કટકા કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરીને ઘોવું. ઘઉંને ચુંદી
સોજી ઘોષ સાફ બોયામાં નાખી ઉપર ઘોવું મલમલનું કપડું
દાખીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી બદામની એક બીજ નેટલું ધી
તેમાં નાંખી બેડ હાથની હથેલીવડે ચાળીને બધા ઘઉંમાં મેળવી
ઉખડી હોય તો તેમાં બધા ઘઉં નાંખીને ખાડણ્યાથી છરવા. પણ
એ નહી હોય તો પછી લોઢાની મોટી ખલમાં સમાય તેટલા ઘઉં
નાખી બે ત્રણ વખત જુદા જુદા છુંદવા. પછી સુપડામાં નાખી
ઉકળીને બધાં છલાં કાઢી નાખ્યા પછી હાથને પાણી લગાડી
ઘઉંને ચાળીને પાછા એજ રીતે ઘઉંને છરી અથવા છુંદીને સુપ-
ડામાં નાખી ઝીણું રવો નીકળે તેને એક ખુનચામાં જુદા ઢગલો
કરને મુકવો. એ રીતે પાંચ છ વખત છરી અથવા છુંદીને ઝીણું
બદો ચઠ ઉતર વળનો બધો રવો જુદા કાઢીને તેના ખુનચામાં
જુદા જુદા ઢગળા મુકવા, બધો ભેળી નાખવો નહી. પછી કઢાઈમાં
ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી તે ઘણું કકડેન પેહલે બદામના
કટકા નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની
કકરી થાયને ઉતારીને કાઢી લઇને પાછું ચુલે મુકી દરાખને લાલ
તળા ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ સોજાં મોટાં કલમ ભરેલાં
ગંજ્યા તપેલાંમાં પેહું કઢાઈમાં વધેલું ધી નાખી પાથેરાથી બરેલું
દસ શેર એટલે દસ ખાટલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું
અને પાણી ખુબ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઉંધાડીને પેલા
ખુનચામાં મુકેલા રવામાં જે સઉથી બદો હોય તેને પહેલે તપેલાંમાં
નાખી બળતું ધીમું કરી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કરછીથી
ધુંટયાજ કરવું અને અડધો કલાક થાયને તેનેથી ઉતરતો રવો નાખવો.
એ રીતે થોડા વખતને અંતરે રવો નાખતાં રહેવું અને બધો પુરો
થાય પણ પાણી સુકાવા આવે તો ગરમ પાણી ઉમેરીયા કરીને

ધુંટયાળ કરવું અને બધું ચરીને ઘણું નરમ થઈ પાણી સુકાઈને કઠણ થયને માહે ખાંડ તથા દુધ ભેળાને ધુંટયાળ કરવું અને ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળાને ઉતારવું. ગમે તો એક માટી તદ્દન સોજાં નાળાયેરને ખમણી ભેંસનાં દુધમાંથી તેમાં દાઢ પાથર નેટલું નાખી ચોળાને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળાને જીડું રાખવું અને ચુલાપર ચરવા મુકેલો હરીસો જરા ઘટ થાય ત્યારે છેલ્લે એ નાળાયેરવાળું દુધ ભેળાને ઉપર મુજબ હરીસો તૈયાર કરવો.

હરીસો ચોખાનો.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૨, સોજાં ખાંડ શેર ૧૧, રંચુનનો હલવો ચોખા તોળા ૮, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા સોજું મીઠાઈનું ધી દરેક તોળા ૨૧, એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧૧, ઘણું સોજો ગોલાખ પાથર ૧૧ એટલે નાના ચમચા ૬.

એળચી જયફળને બારીક છુંદવું. બદામ પસ્તાંને હોલી તેની ઘણી બારીક સ્લાઈસ કાપીને ઘેરી. ચોખાને ચુંટી સોજાં ઘાઈ કઠણવાળી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને પાણી ઉછળેને થોડા ચોખાને ચમચામાં કાઢીને દાખી જેવા અને નરમ જેવા થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણ કાઢી નાખીને ચુલે રાખી એ મુજબ થાયને ઉતારીને ચાળણી ચા બોમાંમાં એસાવી કાઢવા. તે પછી તપેલીને ઘાઈને તેમાં દુધને કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર એક કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે તેને પાછું એસાડી દહને અંદર ધી તથા આવલ નાખી તે આખા રહે નહીં પણ ભાંગી જાય માટે કચ્છીથી ચાણુ ધુંટવા કરવું અને આવલને ભાંજવા કરવું. પછી માહેનું દુધ જરા ઘાડું થાય ત્યારે ખાંડ નાખીને ચાણુ એમજ ધુંટવા કરી બધા આવલ ભાંગીને દુધમાં બરાબર મળી જઈ ઘાડા દુધપાક જેવો એ હરીસો થાયને ગોલાખ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળાને પછી એક બે મીનીટમાં ઉતારી એળચી જયફળ ભેળાને કાઢવો. એ હરીસો મજાહનો થાય છે પણ ઉતાર્યા પછી માહે ટેરટ મુજબ વેનીલા નાખ્યાથી વધારે સારો લાગે છે.

હલવો અનેનાસનો.

આમે વીવીધ વાંનીમાં માર્મણડ અનેનાસની છાપેલી છે તેમાં લખેલા હીસાએ અનેનાસ તથા ખાંડ લઘ તેમજ અમણીને તૈયાર કરવું. પછી અનેનાસ મોટાં ત્રણ હોય તો તેમાં સોણું ધી નવટાંક તથા અડધા પાશર પાણી રેડી તદ્દન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને પંદર વીસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર કલ્લ ભરેલી અમચથી ધુંટયા કરવું. તે પછી ઇંગારે રાખી એમજ ધુંટયા કરી ઘટ યાયને ધણે સોળે ગોલાખ નાના ચાર અમચા બેળવો અને તે બળેને ઉતારવી વેળા છુદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જમફળ તોળો ૦૧ બેળાને ઉતારી આગમચથી એક સાફ ખુનચાને માખણુ યા સોણું ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ હલવાની બેળવણી નાખી કાંસીયાનાં તળામાંને માખણુ લગાડી તેવડે પોણી ઇચ જદો હલવો થાપવો અને કરેને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાયાથી કટકા ઉપાડી લેવા. હલવો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી. તેથી પછી તે ધણે ચીવટ થઇ જશે. એમાં સાધારણ મારીચસ ખાંડ લેવી.

હલવો અમીચંદનો.

સોણુ બનારસી લાલ ખાંડ શર ૮, સોણું મીઠાઇનું ધી શર ૩, ધરનું કાઢેણું બેળ વગરનું તાણું પાણી વગરનું કઠણ પશુ સુકબ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શર ૨, છુદેલી એળચી તોળો ૧૧ તથા જમફળ તોળો ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના અમચા ૬, સોણું નવું વેનીલા એસેન્સ નાના અમચા ૪, ગોલાખનું એસેન્સ અમચી ૧, તાણું ઇંડું ૧.

ઘઉંનાં દુધને કલ્લ ભરેલાં વાસણમાં એક શર ઇંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવવું. ખાંડને સોણુ તપેલીમાં નાખી ઇંડાંને થોડા કોટળાં સુધાંજ તેમાં જમડીને મેળવી ચાર શર ઇંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને બરાબર બે કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની અમચથી કઢીને પછી એક મોટાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં પાતાં કપડાંને દારીથી ઝાળીનીકાંની ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને માળવો. પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં મીઠાઇ ગામડી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની હલવો બનાવવાની હલવાઇ

હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો પછી કલ્પ ભરેલા મોટા પોહોળા પાટીયાને ચુલે ચુકીને તેમાં પોણા શર નેટલો શીરો રેડી તે કકડેને પેલું બીનવેલું દુધ જે હોં ઠરી ગયું હશે તેને પાણું બરાબર મેળવીને તેમાંથી એક પાથર નેટલું તપેલાંમાં રેડવું અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યાજ કરી એ રીતે થોડા વખતને અંતરે શીરો અને તે પછી દુધ અકેક પાથર નેટલું રેડ્યા કરી ઘુંટવાનું ચાલુજ રાખવું. પછી ધીને પીગળાવી છેલ્લે તે રેડીને ઘુંટવું અને જરા ઘટ યાયને બાકી રહેલો બધો શીરો નાખી દધને સેજ કાણુ યાયને લીંબુના રસમાં નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી ભિળી ગાળીને હલવામાં તે રેડવું. તે પછી મીઠાદ ગામડી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હલવાને તપાસ્યા કરવો અને ચરેલો લાગે પછી જરાવારે ઉતારવો. પણ જે હલવો ચીવટ કરવો હોય તો તેમાં લખેલી રીતે ચીવટ કરીને ઉતારવો અને બધું ધી નીતારીને કાઢી લઇ લીસાં પાટીયાંની ઉપર હલવો કાઢીને તેમાં અસેન્સ તથા એળચી જાયફળ બરાબર મેળવીને અડધી ઇંચ ચા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ નેટલો જાદો હલવો સફાઈથી સરખો થાપીને રહેવા દેવો અને બીજે દીને હરે પછી ત્રણથી ચાર ઇંચના ચોરસ કાપ ચુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી ધેવા. ગોલાબનું અસેન્સ નહી હોય તો પછી ધણા સોજ એક બાટલી ગોલાબમાં ઘઉંનું દુધ પીગળાવવું. એ હલવો અડધા શર દુધનો પણ બની શકે છે, પણ એટલાને ચરવા માટે પણ મોટા ધાંનના નેટલોજ વખત બેઘએ તેથી એમાં ઉપલે હીસામે નહી પણ એક શર ખાંડ માટે લગભગ એક શર નેટલુંજ પાણી રેડીને પછી ઉપલીજ રીતે એ શીરો બનાવવો. કાણુ મોડું પાણી નાખ્યાથી હલવા નેવું નહી પણ રાધેલાં ઘઉંનું દુધ નેવું યમ જાય છે. એ હલવો ધણી લાલ થાય છે.

હલવો ઈડાંની સફેદીનો.

તદન તાજાં રપ ઇડાંની સફેદી, સોજ ખાંડ શર ૧ા, સોજ ધી શર ૧, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શર ૦ા, બાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી ચારોલી દરેક નવઠાંક, ઘુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જવંત્રી ત્રણ મળી તોળો ૧, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૬,

ઈડાંપાક બનાવતાં સફેદી નીકળે છે તે પચીસ ઇડાંની લેવી અને તેને કફ ચઢાવવો નહીં પણ ખુબ દોહવીને બરાબર મેળવવી. બધા મેવાને છોલી ઘોષ કોરડો કરીને મોઢી કઢામમાં ધીને બરાબર કકડાવીને ધુંમાડો નીકળેને ત્રણડેને જુદો જુદો તળીને છુંદવો. બ્રહ્માંડ દુધને તળીને તારની ચાળણીથી ચાળીને ધીમાં બદામી રંગનું તળવું. ખાંડનો ઘણો ટાપટ શીરો કરવો. પછી બધું ઠંડું થડેને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સફેદી નાખી તેમાં બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુટ્યા કરવું અને કહણુ થવા આવેને ગોલાખ, એળચી, જાયફળ તથા જવંત્રી ભેળીને પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી ખુનચાને ધી લગાડીને તેમાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાના તળીયાંથી સરખો પોણી ધંચ જાદો થાપી ઠરેને ડાયમંડ ઘાટના કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. પચીસ ઇડાંની સફેદીનું વજન આસરે એક શેર જેટલું થાય છે.

હલવો ઈડાંનો.

તદન તાજાં ઇડાં ૧૦, સોજા ખાંડ શેર ૧૧, સોજા મીઠામનું ધી શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક વાલ ૫ એટલે એઆની ભાગ.

બદામને છોલી ઘોષ નુછી કોરડો કરીને જાદો છુંદવી. ઇડાંને ભાંજી આવતા કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ધી, ખાંડ તથા બદામને બરાબર ભેળીને ધીમે બળતે મુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ધુટ્યા કરવું અને બંધાય તેવું થાયને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારીને ખુનચામાં નાખવું અને હાથ ડાળે નહીં તેમ દાખી દાખીને તેમાં છુટા છુટા રહેલા દાણા હોય તે બધું એકઠું કરીને ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાથી પોણી ધંચ જાદું થાપી જરા ઠરેને કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. ઇડાં તદનજ તાજાં હશે નહીં તો હલવો વીસરો લાગશે.

હલવો અંજીરનો.

સોજાં તાજાં માટાં છોલેલાં અંજીર રતલ ૧, સોજાં મીઠામનું ધી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જાયફળ તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ પાથેર ૦૧.

અંજીરને કોડીનાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ બેળી ખુબ ભમડીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધંગારે સુકી માહે જોશ આવેને ઉંઘાડી ચમચ ફેરવીને પાછું ઢાંકી અવારનવાર ઉંઘાડી એમજ ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંજીરનાં બીયાં છુટાં પડે તેને ચમચથી કાઢ્યા કરી સેજ થી થાયને થી નાખીને ઘુંટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાખ મેળવી તે બળી રહેને એળચી જાયફળ બેળીને ઉતારવું અને તદન કલ્ક ભરેલા ખુનચાની વચમાં થી લગાડીને તેમાં નાખી થી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ધંચ જાદો થાપવો અને બીજે દીને ફરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા કાપી તવાયાથી ઉપાડી લેવા. મને તો હલવો ઉતાર્યા પછી ગોલાખને બદલે ગોલાખનું અસેન્સ ત્રીસ દીપાં બેળવું.

હલવો કમોદીયા કંદનો.

મળાહના સારી જાતના સોજ કમોદીયા કંદનો છેડા તપ્કને થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી વચમાંનો કંદ રહે તે તથા સોજું થી દરેક શેર ૨, સોજ ખાંડ શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં; નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો બા, ઘણું સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩.

બદામ પસ્તાને છોલી ઘોષ નુછીને કોરડું કરવું અને દરાખને સાફ કરી ઘોષને કેરડી કરવી. પછી તદન કલ્ક ભરેલા પાટીયામાં થી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નંકળેને માહે બધો મેવો જુદે જુદે તળી કાઢી બદામ પસ્તાંને જાડું છુંદવું. કંદને ઘોષ સોજો કરી જાદો કાતરીઓ કાપી નરમ બાશી છાલ છોલવી અને સેજ ખી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ મસળી તળતાં બાકી રહેલા વીની તપેલીમાં બરાબર મેળવી ખાંડ બેળી કોલસાન ધંગારે ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને બીજો બધો સામાન બેળી બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી થી છુટું પડયું હોય તે બધું કાઢી લઇને સાફ કોરડા ખુનચાની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ધંચ જાદો થાપી ઠંડો થાયને કાપ સુકીને તવાયાથી કટકા ઉપાડી લેવા. બધારે મીઠો હલવો પસંદ

હોય તો એક શર કંદમાં પોણા શરને હીસાએ ખાંડ લેવી. બીજી રીતે એ હલવો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ બધાં ધીમાં પહેલે મેલાને તળી કાઢ્યા પછી બાફેલા કંદની કાતરીઓ અથવા કટકા કાપી એજ ધીમાં ચુલે મુકી શીઘ્ર બદામી રંગનો થાય ત્યાં સુધી અમચથી ભાંજ્યા કરીને બધો છુટો પાડતાં રહી સેજ રતાસ પકડેને બે શર કંદમાં એક શર સોજી મેદા ખાંડ બેળી થોડીવાર અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળેને ઉપર મુજબ બાકીનો સામાન બેળીને ઉતારવું. એ હલવો થાપવા જેવો થશે નહીં, પણ પાચોજ રહેશે.

હલવો રતાણુ કંદનો.

ઉપર કમોદીયા કંદનો હલવો બે રીતથી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ બધો સામાન લેવો પણ કમોદીયા કંદને બદલે રતાણુ કંદ લઈ તેમાંજ લખેલી રીતે એ કંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો કેરીનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૫, કોઈ પણ સારી જાતની સાંખા વગરની કાચી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ ૨ સોજી મીઠાઈનું ધી રતલ ૧૦, છુંદેલી એજથી તથા જાયફળ દરેક તેળો ૧૦, ઘણા સોજા મોલાખ વાઈનગ્રાસ ૧.

કેરીના છોલેલા કટકાને કોડીની ખરણીમાં પુરતું ઠંડું પાણી રેડીને બાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી કાઢી સોજી ઘાઘને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમાં આંચે ચુલે મુકવું અને કેરી નરમ થાયને બધું પાણી કાઢી નાખી માહે સેજબી માંખડો રહે નહીં તેમ કલઈ ભરેલી કરછીથી ધુંટવું. ત્યાર બાદ એક સોજી તપેલીમાં પાંચ શર પાણી સાથે ખાંડને ચુલે મુકવી અને બે ત્રણ જોશ આવે ત્યારે અડધા પાંચેર દુધ સાથે એટલુંજ પાણી બેળીને તપેલીમાં રેડવું. તે પછી બીજા બે ચાર જોશમાં શીરો તદન નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની અમચથી કાઢી નાખવો અને તદનજ કલઈ ભરેલાં તપેલાંની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝાળાનીકાની ઢીળું જેવું બાંધી તેમાંથી શીરાને ચાળીને તેમાં ધુંટેલી કેરી તથા ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળે

ધુંટયા કરવું અને જમના જેવું ઘટ થાય ત્યારે બાકીનો બચે સામાન બેળીને ઉતારી તદ્દનજ કલ્લ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચાને ધી લગાડી તેની વચમાં રેડી બીજે દીને કરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા, પણ કઠણ કરીને કાપવું નહી. ગમે તો સેજ પાકપર ચઢેલી ફેરીનો ઉપર મુજબજ હલવો બનાવવો પણ તેને બાર કલાક પાણીમાં બીનવવી નહી, એમજ લેવી.

હલવો કેળાંનો.

સોજાં માટાં તળવાનાં વસઇનાં કેળાંની છાલ છોલીને રતલ ૧૧, સોજાં ખાંડ રતલ ૧, સોજાં મીઠાઇનું ધી રતલ ૧૦૦, નવી બદામતી બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, જુરેલી એળચી તોળો ૧૦ તથા જયફળ તોળો ૧૦, ઘણો સોજાં ગોલાખ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩૦.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક રલાઇસ કાપી ઘાઇ ગુઢી ફેરડી કરીને માટી કઢાઇમાં ધી કકડાવી તેમાંથી ખુંમાડો નીકળેને એ એકને તેમાં જુડું જુડું બદામી રંગનું તળીને આધરાંની ચમચથી કાઢવું. ત્યારબાદ કેળાંને ઉભાં ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી એકેક કેળાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી ધીને કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાંખીને તેમાં બદામી રંગનાં તળી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ કલ્લ ભરેલી કરછીથી ખુબ ધુંટીને માવા જેવાં કરીને પાછાં ધીમાં નાંખી માંહે ખાંડ બેળી ઇંગારે ધુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને બાકીનો સામાન બેળી પણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારીને અંદરથી બધું ધી કાઢી લઇને કેળાંને એક સાઈ ખુનચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળાયાંથી પોણી ઇંચ બદો હલવો થાપી જરા ઠંડો થાયને છરીથી કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ચુલાપરથી ઘણો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી, કેમકે હલવો ઠંડો થયા પછી ઘણીજ કઠણ થઇ જશે.

બીજી રીતે હલવો બનાવવો હોય તો આખાંજ કેળાંને છાલ સાથે ઠંડાં પાણીમાં નાખી ચુલે મુકી એ જોય આખીને ઉતારી તુરતજ છાલ છોલીને ઉપર લખેલાં વજને સવા રતલ લઇ ચીરીને અંદરની નેસ કાઢી નાખી ખુબ ધુંટીને ઉપલા હિસાબે ખાંડ લઇ તેનો જરા ટાઇટ શીરો કરી કલ્લવાળા તપેલીમાં ગાળીને તેમાં

ધુંદેલાં કેળાં મેળવી ઇંગારે મુઠી ધુંટયા કરવું અને બદામી રંગના યામને ઉપર મુજબનું ધી નાખી ઉપલી રીતેજ જરા પોચો હલવો તૈયાર કરીને યાપવો. મરજી પડે તો શીરાને બદલે એમાં પણ અમચીજ ખાંડ નાખવી, તેમજ ગમે તો બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસને પણ તળીયા બગર કાચીજ નાખવી. ઉપર બપેલો પહેલો હલવો લાલ થાય છે અને આગે હલવો પીળો થાય છે.

હલવો કેળાંનો ૨ જો.

મળવનાં જાદાં મોઠાં પાકેલાં પણ તદન નરમ થયેલાં નહી હોય તેવાં સોળાં વસંધનાં કેળાં લેવાં અને તેની છાલ છોલી અંગ્રેક કેળાંના હોળા ચાર ચાર ચીરીયા કાપી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખીને પછી એ કટકાને તોળીને બે રતલ લેવા અને તેને પહેલે અમચાથી ભાંજીને બરાબર મેળવ્યા પછી તદનજ સાફ મુકા પાતા ઉપર ધણુંજ બારીક મેસ જેવું વાટીને માંહે સેજથી આખી કમરેસ રાખવી નહી. પછી સોજ દોઢ રતલ શાકરીયા ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરી કબજ ભરેલા સાફ પાટીયામાં નાખી તેમાં પેલાં પીસેલાં કેળાંને સારીકાની બેળા એકરસ કરી ચુલે મધ્યમ બળને મેલી લાગે નહી માટે કબજ ભરેલી અમચાથી ધુંટયા કરવું અને સેજ રતાસ પકડવા માડી અમચ ફરવતાં તપેલીથી અજાયું થઇને ફરીયા કરે ત્યારે તેમાં બારીક ધુંદેલી અંજીચી તોળો ૧ તથા જમ-ફળ-તોળો ૦૧ ને બરાબર મેળવી ધણું ચીવટ કરવું નહી પણ મેળવણીની ગોળા થાય તેટલુંજ ચીવટ થાયને કબજ ભરેલી થાળીની બચમાં બધું કાઢી પોણી ઇંચ જાદો સફાઇદાર હલવો યાપવો અને ઇંડો થાયને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુઠીને હાથબડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગે છે. આસરે આઠ મોઠાં કેળાંમાંથી ઉપલાં વજનના છોલેલા કટકા નીકળે છે.

હલવો કેહોળાં અથવા દોધોનો.

ભુરાં કેહોળાને છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખી નાના કટકા કાપી પાકટ કેહોળાંના કટકા શેર ૪ અને કુમળું હોય તો તેના કટકા શેર ૫, સોજ ખાંડ શેર ૨૧, સોજું મીઠાઇનું ધી શેર ૦૧, ધુંદેલી અંજીચી તોળો ૦૧ તથા જમફળ તોળો ૦૧, ધણું સોજો ગોલાબ નાના અમચા (ફેન્ટરેશન) ૪, તાજું ઇંડું ૧.

કોહોળાને સોજી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને તદન નરમ થાયને બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી કાઢવું. પછી ધડાંને સોજી પાંચ સાદ તપેલી નાંખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુપાંજ ધડાંને ભચડીને બરાબર મેળવી હઠી શેર પાણી રેડી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મેલી ચાર કકરા પાડી ઉતારીને ઢાંકવું અને થોડી વારે ઉપર મેલનો પોપડો બંધાય તેને આંધગંતી ચમચથી કાઢ્યા પછી તદન કબ્બાં ભરેલાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઓળાનીકાની ઢીલું દારીવડે બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને માહે છાંડેલું કોહોળું તથા ધી નાખી વીસેક મીનીટ ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું. પછી હેઠે લાગે નહીં માટે ચવાર નવાર કલ્લવાળી ચમચથી છુટ્યા કરવું અને ધી છુટું પડી હલવે કઠણ થાયને ઉતારી બધું ધી કાઢી નાખીને બાકીનો સામાન બેળા તદન કબ્બાં ભરેલા ચુનચાને જરા ધી લગાડી તેની વચમાં નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંથી દાઢ ઇંચ જાહે થાપી ફરેને બીજે દીને ડાયમંડ થા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક હઠી તોળાજે છેલીને ઘણી બારીક સ્થાપસ કાપી ઘાંધ નુછી કોરડી ફરીને હલવે થાપીયા પછી ઉપર ભભરાવીને પછી કાંસીયો ફેરવવો. ઘણું પાકટ દોધીનો હલવો પણ કોહોળાનીજકાની બનાવવો. એ હલવો મજાહનો થાય છે.

હલવો કોહોળાનો.

તદન પાકટ નવાં કોહોળાંને છેલી ગર તથા ખીયા કાઢી નાખીને સોપારી નેટલા કટકા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બારી બોયાંમાં નાખવું અને ઠંડુ થાયને સોજાં મજબુત ખાડીનાં કપડાંમાં પોતળું બાંધીને બે દીવસ ઢાંગી રાખ્યા પછી છેડીને કોહોળાંને તોળા તે શેર દસ થાય તો તેમાં સોજી મોરીચસ ખાંડ પંદર શેર નાખી હાથવડે ભચડી ભાંજીને માહે સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. તે પછી કબ્બાં ભરેલાં તપેલાંમાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે ઉંઘાડું મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને સુકાં ઘઉંના બે તોળા દુધને એક પાથેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તપેલાંમાંની ખાંડ પીગળે ત્યારે જો દુધ રેડી ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને કબ્બાં ભરેલા

ખુનચાને સોજી મીઠામનું ધી જરા લગાડી તેની દૈવ્યમાં નાખી કાંસીયાનાં તળાયાને જરા ધી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જલદો હલવો થાપવો અને આગમચથી સોજી બદામની નવટાંક ખીજને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી એ તથા છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧ ને હલવાની ઉપર ભભરાવી સ્લાઇસ દાખવા માટે ઉપર પાછો હલકે હાથે આળગો કાંસીમે ફરવો. પછી ઉપર કપડું ઢાંકીને રહેવા દેવું અને હલવો બરાબર ફરીને ઉપર ખાંડની પોપડી બંધાય ત્યારે ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી કટકા ચુંથાય નહીં તેમ ધારવાળા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી ફરવીને ખીજાં વાસણમાં ઉલટા મુકવા. ધ્રુણુ હેઠનું પડ નરમ રહે છે તે એમ ફરવીને મુક્યાથી તેની ઉપર પણ ખાંડ બંધાય છે. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંનો ૨ ને.

નેવાં પાકટ જુગાં કોહોળાંને 'છોલી ખીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી તેના કટકા કાપી તદનજ નરમ બારી બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી ગયા પછી છાંડી કાઢીને ખાડીનાં મળ્લુત કપડાંમાં જરા જરા નાખી નીચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલુ કોહોળું શેર ૫, સોજી મારીચસ ખાંડ શેર ૪, સોજી તાણું ભેંસનું દુધ શેર ૨, સોજી મીઠામનું ધી શેર ૨, નવી બદામની ખીજ તથા સોજી સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧, સોજી ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦૧, એળચી તોળા ૩, જયફળ તોળો ૧, ધણી સોજી ગોલાખ ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા તથા જયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઘ ગુછીને કોરડી કરવી. ઘઉંનાં દુધને કોડીનાં બોલપાં નાખી માહે ગોલાખ મેળવીને દુધપાક નેવું બટ કરવું. પછી તદનજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નીચવેલું કોહોળું નાખી તેમાં થોડું થોડું કરી બધાં ભેંસનાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચથી ધુંટ્યા કરવું અને માવા નેવું કઠણ થાયને માહે ધી નાખીને શીકું લાલ તળવું. પણ ઉપર મુજબ એ કોહોળું થાય તેટલાં ખીજે ચુલે ખાંડનો ગોળા પડતો શીરો તૈયાર કરી ઘઉંનું

વીવીધનાંની.

૧૪૭૭

હુધ હેઠે કરી જાય છે તેને પાછું બરાબર દોહવીને તળેલા માવામાં મેળવી હાથ રાખ્યા વગર જરાવાર ઘુંટીને પછી શીરે ભેળાને ઘુંટયાજ કરવું અને ચીવટ થવા આવેને માહે અડધો પાથેર ગોલાખ મેળવી જરાવારે એળચી જાયજળ ભેળીને ઉતારી કલ્લ ભરેલા ત્રાંખાના ખુનચાંને સોજી મીઠામનું ધી જરા લગાડી તેની વચમાં હલવો નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાના તળાયાંથી પાણીથી એક ઇંચ ભરો થાપી બરાબર ફરેને ડાયમંદ આકારના કાપ મુકીને તવાથી કટકા ઉપાડવા એ હલવો મળાડનો થાય છે.

હલવો કોહોળાંનો ૩ નો.

તદન પાકટ નવાં જુરાં કોહોળાંનાં ચીરીયાં કાપી છાલ છેલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખીને નાના કટકા કાપી તે તથા સોજી મારીશ્યસ ખાંડ દરેક શેર ૧૦, સોજી મીઠામનું ધી શેર ૦, ઘુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જાયજળ તોળો ૦, ઘણું સોજે ગોલાખ પાથેર ૦૧, લગાડવા માટે સોજી ધી અપ મુજબ.

કોહોળાંના કટકાને પાણીમાં તદન નરમ બાશી ખોયામાં એસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને ખોયામાંથી છાંડી કાઢી થોડું થોડું ખાડીના મજબુત કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી આગે ચોપડીમાં શીરે બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ખાંડનો પતળો શીરે કરી તેમાં છાંડેલું કોહોળું તથા ધી નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને ઉપર પહેલો કોહોળાંનો હલવો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે થાપી તેમજ રાખ્યા પછી તેજ રીતે કટકા કાપવા. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંનો ગરનો.

તદન પાકટ જુરાં કોહોળાંનો ગર લલ માહેથી ખીયાં કાઢી નાખી પાણીમાં તદન નરમ બાશીને કાઢી લલને કરજીથી ઘુંટી બધા કટકાને બરાબર ભાંજી ખાડીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને તદનજ બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલું તે શેર ૦, સોજી સફેદ મેઠા ખાંડ શેર ૦૧, સોજી મીઠામનું ધી નવઠાંક, નવી

૧૪૭૮

વીવીધ વાંની.

બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૦૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોજી તાજી બેંસનું કુધ શેર ૦૧૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી ઘાઈ નુછીને કોરડું કરી કઢાઈમાં ધી કકડાવી માહેથી બરાબર પુંમાડા નીકળેને બેઉ જીરું જીરું તળા કઢીને છુંદવું. પછી એક કલ્લ ભરેલા પાટીયામાં કુધ નાખી માહે બાફેલા કોહોળાંના ગરને બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ધુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને બદામ પસ્તાં તળાયા પછી વધુ ધી અંદર નાખી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગનું તળા ઉતારીને વુર્તજ માહેથી કાઢી લઈ ખીજ એવીજ તપેલીમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો ટાપટ શીરો કરી તેમાં એ તળેલો માવો નાખીને ધુંટયા કરવું અને અંદર ધીના પરપોટા કુટવા માડે કે વુર્ત ઉતારી પાટી એળચી જયફળ બેળી કલ્લ ભરેલી યાળીને ધી લગાડી તેની વચમાં હલવો નાખી દોઢેક ઇંચ જદો હલવો થાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાયાવડે કટકા ઉપાડવા.

હલવો ખજૂરનો.

સોજો ખજૂર શેર ૨, સોજી મીઠાઈનું ધી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧.

બદામને છોલી ઘાઈ નુછી કોરડી કરી મોટી કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં શીકી લાલ કકરી તળા ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈને પીતળની ખલમાં છુંદલી. પછી ખજૂરને બરાબર સોજો કરી ઠીયા કાઢી નાખી ધીને પાણું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં ખજૂરને પોચો તળા ઉતારીને કોડીનાં ફલ્લેતલીશમાં કાઢી લઈ મસજાને નરમ માવા જેવો કરવો ત્યાર બાદ ખાંડનો જરા માસવાળો શીરો કરી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે ખજૂરને બરાબર મેળવ્યા પછી ધી નાખી બદામ બેળી ધીમે બળતે મેલી હાય રાખ્યા વગર ધુંટયા કરી બંધાય તેણું કલ્લ થાયને એળચી જયફળ બેળી ધી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી પોણી ઇંચ જદો હલવો થાપી ઠરેને કાપ મુકીને તવાયાથી કટકા ઉપાડી સેવા.

હલવો ગાજરનો.

- આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ગાજરપાક છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો તેટલોજ સામાન લેવો પણ એમાં છડાં લેવાં નહીં.
- અને તેમાંજ લખેલી રીતે બનાવી કઠણુ જેવું થાયને તદ્દન કલ્પ ભરેલી યાળામાં અથવા કોડીનાં ફલ્લેતદીયમાં જરા માખણુ લગાડી તેમાં આમ્મે મેળવણી નાખી કાંસીયાનાં તળાયાંને ધી લગાડી તે વડે પોણી ધંચ જાહે થાપી બીજે દીને હલવો કરને કાપ મુકીને
 - તવાયાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો ૨ નો.

આમ્મે એપડીમાં ગાજરપાક છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે કાપેલા ગાજરના કટકા શેર ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, સોજી મીઠાધનુ ધી શેર ૦૧, છુદેલી એળચી તોજો ૦૧૧ તથા જયફળ તોજો ૦૧, ધણેા સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

ગાજરના કટકાને તદ્દન નરમ બારી માહેથી બહુ પાણી કાઢી નાખીને ફરછીથી બરાબર છુટીને માલા જેવું કરવું. પછી ખાંડનો આસવાજો શીરો કરી કલ્પ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ધી તથા ગાજરને સારીકાની મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર છુટવા કરવું અને કઠણુ થાયને ગોલાખ મેળવી તે બળીને પાછો કઠણુ ગોળો થઇને તપેલીને વળતે નહીં ત્યારે ઉતારી એળચી જયફળ મેળીને ઉપર ગાજરના પહેલા હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેજ પ્રમાણે બીજે દીને કરને કટકા કાપી કાઢવા.

હલવો ધઉનાં દુધનો.

સોજા ખાંડવા ધઉં ટીપરી ૨, મોરીચસ ખાંડ શેર ૫, સોજી મીઠાધનુ ધી શેર ૧૧, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦, સોજે બાવળનો મુંદર નવટાંક, છુદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોજો ૧, બારીક છુદેલાં બવંગ તોજો ૦૧, ધણેા સોજે ગોલાખ નાના ચમચા (દેઝર્ટસ્પુન) ૬, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૩.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી ઊલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ ત્રણડેને ઊલી પહેલાં બેના કટકા

કાપીને પછી બધું ઘોષ નુછીને કોરડું કરવું. પછી આઝેજ ચોપડીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ઘઉંને ભીનરી દુધ કાઢીને કપડાંમાંથી ગાળીને બધું પાણી નીપારી કાઢ્યા પછી અંદર થોડું પાણી રહેવા દઈ દોહવીને દુધપાક કરતાં સેજ પતણું કરવું, પણ એ રીતે દુધ તૈયાર થાય તેની પંદર કલાક અગાઉથી મુંદરને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં બે પાંચર ઠંડાં પાણી સાથે ભીનવી રાખવા. પછી ખાંડનો પતળો શીરો કરી તદ્દન કલમવાળા મોઠા પાટીયામાં ગાળી ઠંડો પડેને મુંદરને પાણીમાં બરાબર મેળવી જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો અને એ મુંદર, ઘઉંનું દુધ તથા ધીને શીરામાં મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાય અને ધી બરાબર છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભળીને ઉતારી કલમ ભરેલા ત્રાંખાના ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જદો હલવો થાપી ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

હલવો ઘઉંના દુધનો વી વગરનો.

સોજ ખાંડ શેર ૧, તાણું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ શેર ૧૦, નવી બદામની ખીજ તોળા ૩, સોજ ખરી કેસર વાલ ૨૦ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, સોજો ગોલાબ પાંચેર ૦૧.

બદામને છાલી ચીરીને ઉભાં બે ફાડમાં કરવાં. કેસરને જરા સેકીને પીતળની ખલમાં બારીક વાટવી. પછી કલમ ભરેલી તપેલીમાં તથુ શેર ૬૦ પાણી રેડી તેમાં ઘઉંનાં દુધને બરાબર મેળવીને માહે ખાંડ તથા કેસર ભળી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટ્યા કરવું અને કઠણ ને ચીવટ થાયને ગોલાબ ભળીને ઉતારી કલમ ભરેલા ત્રાંખાના ખુનચાને જરા ધી લગાડી તેની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને સેજ ધી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જદો હલવો થાપી ઉપર બદામનાં ફાડમાં વળગાવી ખીજે દીને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. કેસર પસંદ હોય નહીં તો તે નાખતી નહીં.

હલવો તુવરની દાળનો.

સોજ ઝીણી નવી તુવરની દાળ દીપરી ૧, સોજ મીરીચસ ખાંડ; સોજ મીઠાનું ધી તથા સોજો નરમ પતની ગોળ દરેક શેર

૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચીતા દાણા તોળા ૧૧, જયફળ ૧૧, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨ એટલે નાની સીસી ૧, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૫૦, તાણું ધડું ૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બદામના ત્રણ અને પસ્તાંના બધે આડા કટકા કાપી ઘોઘ નુછીને કોરડું કરવું. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી ચાર વખત સોજી ઘોઘ કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને બધું પાણી બળા દાળ સીજીને તદ્દન ગળા જાયને ઉતારી કલ્લ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી બરાબર એકરસ કરવી. પછી એક કલ્લ ભરેલી તપેલીની ઉપર કલ્લવાળું ઝીણું આંધરાંનું બોથું મુકી તેમાં થોડી થોડી દાળ અને જરા પાણી નાખતાં જઈ એ રીતે બધી દાળને કરછીથી છાંડી લઈને પછી પાછી ચુલે તપેલીને ઉંઘાડી મુકવી અને બધું પાણી મુકવી દાળને કઠણ કરીને ઉતારવી, પણ તેમ કરતાં દાળ ડાળે નહીં તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવવી. ત્યાર બાદ ગોળને કાપી છુકો કરી આંડ સાથે એક તપેલીમાં નાખી ધડાંને ઘોઘ કોટળાં સુધાંજ એમાં ભચડીને બરાબર મેળવી ત્રણ પાથેર ઠડું પાણી રેડી ચુલે મુકવું અને બધું પીગળીને માહે ત્રણ ચાર કરા પડેને ઉતારીને એક કલ્લ ભરેલી તપેલીની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં ઘેતાં ઘટ કપડાંને એળીનીકાની દારીથી બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે મુકવો અને મજાહનો ઘણો ઘાડો ટાપ્ટ શીરો થાયને માહે બી નાખવું અને તે પીગળી જાયને ઉતારી દાળમાં જરા જરા કરી બધા શીરો બરાબર મેળવી એકરસ કરીને પછી ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ થાય પછી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી માહે બાકીનો બધો સામાન ભેળી એક સોજા ખુનચાની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પોણીથી એક ઇંચ જાદો હલવો થાપી બંધાયને ડાયમંડ વા ચોરસ આકારના ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાયાવડે કટકા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ કઠણ થવા માટે કટકાને ફેરવીને મુકવો. એ હલવો મજાહનો ભાગે છે. પણ દાળનો હોવાથી બેજ દીવસ આવો,

હલવો દોધીને.

ધણું કુમળું નહીં તેમજ ધણું કઠણું પાકટ પણ હાય નહીં તેમાં મધ્યમસરનાં માંમાં દોધીને ઘાઇ ડીચકાં તરફનો ભાગ કાઢી છુટો કરીને હેઠેનાં દોધીની ઉમ્મી ચાર ચાર કાપી તેમાંથી બધાં બીયાં કાઢી નાખીને પછી એ ચાર તથા ડીચકાંને ઉભું છાલ સુધાંજ અમણી સોળાં ઠંડાં પાણીથી ઘાઈ ગમે તો જરા ફટકીનાં પાણીમાં થોડો વખત બીનવી રાખીને પછી અથવા એમજ અમથું પાણીમાં નરમ બાફીને ઝીણું આંધગનાં બોયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાય પછી અંદર પાણી બાફી રહેલું હોય તે નીચવીને બધું કાઢી નાખ્યા બાદ દોધીને તોળીને તે બે ચેર લઈ સોજી હઢી ચેર ખાંડનો ટાછટ શીરો કરીને એ બધું સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે તાજે માલો માલો દોઢ ચેર તથા સોજી મીઠામળું નવટાંક ધી મેળવી ઇંગારે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને હલવો પોચો રાખવો હોય તો બરાબર ચાસ પીને હલવો પોચો હોય ત્યારેજ ઉતારી ખોખરા ઈધેલા એળચીના પોણા તોળો દાણા એળવા, પણ થાપે ના કટકાનો હલવો કરવો હોય તો કઠણું કરીને ઉતારી એળચી ભેળીને તદનજ કલઈ ભરેલા ખુનચાને જરા માખણુ લગાડી તેની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણુ લગાડી તે વડે બે ઇંચ જોડો હલવો થાપી ઉપર સોજી ચારોળા નવટાંક ભભરાવી બીજે દીને ફરેને ત્રણ ઇંચ નેટલા ચોરસ કટકા કાપીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા, ગમે તો દોધીને ઉપર મુજબ બાફીને નીચવ્યા પછી ઉપરે હીસામે લેવું અને ખાંડનો શીરો કરવાને બદલે ઉપર લખ્યા નેટલીજ ખાંડને દોધીમાં ભેળી સોજી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરી ખાંડ પીગળેને ઉપર નેટલોજ માલો મેળવી જરાવારે ધી નાખીને ઉપર મુજબ પોચો હલવો બનાવવો. માલાને બદલે દુધમાં હલવો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબ બાફીને નીચવેલાં બે ચેર દોધીને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોળાં તદન ચોખ્ખાં ત્રણ ચેર દુધ સાથે ભેળીને ઇંગારે ઉધાડું મેલી અવાર નવાર અમથથી મેળવ્યા કરવું અને લગભગ અડધું દુધ બળેને હઢી ચેર ખાંડ તથા નવટાંક ધી નાખી હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર તળે ઉપર કરી બરાબર ચાસ આવેને ઉપર મુજબ અમથો પોચો

અથવા થાપેલો હલવો બનાવવો. પણ એ પોચા હલવામાં ચારોળાને અંદર ભેળવી. ગમે તો ટેસ્ટ માટે ઉપલા કોષ્ટ પણ હલવામાં ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ ઘણા સોજો ગોલાબ નાના તથુ ચમચા • ભેળવો.

હલવો દોધીનો ૨ જો.

આજે વીવીધ વાંતીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની • રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એ તથુડેને છોલી ચારોળાને આખી રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંના કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી બધાંને ઘોષ્ટ તુછીને ફેરડું કરવું. એળચી જલકળ દરેક ાતોળાને છુંદવું. પછી પાકટ નહીં તેમજ ઘણું કુમળું પણ નહીં હોય તેવાં મજાહનાં દલદાર દોધીનું ડીચકું કાપીને કાઢી નાખી બાકી રહેલાં દોધીની બધી તથુ ઇંચ જેટલી જાદી ચીર કાપી તેની અંદરનો ગર તથા ખીચા કાપીને કાઢી નાખવાં અને દોધીનો છાલ તરફનો ભાગ ચરવા માટે સખત પડથે તેટલા માટે છાલ વધારે જાદી છોલીને પછી દોધીની ચીરના તથુ ઇંચ લાંબા બધા કટકા કાપી તે બે શેર લખ તેને બધી બોરડુપર ખાવના કાંટાવડે ઉંડા ચોખા દધ ઘોષ્ટને ભાગે નહીં તેમ નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી એક કલમ ભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર સોજું મીઠાઈનું ધી કકડાવી તેમાં દોધીના કટકાને ખાંચીને મુકી ધીમી આંચે ઉંઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાવને તવાથાવડે ફેરવી નાખી ખીજું પડ એમજ થાયને ઉતારીને અંદરથી અડધું ધી કાઢી લેવું અને પછી સોજું દોઢ શેર પાણી રેડી સોજા ખાડ દોઢ શેર ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ જરા નરમ થાયને પડ ફેરવી નાખી દોધી તદનજ નરમ થાય અને અંદર સેજ શીરો રહેને ઉતારવું અને દોધીનો જરાખી કટકો રહે નહીં તેમ નાની ધરછીથી બધું સારીકાની છુંટીને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા ભેળા પાકું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો સુકાયને ઘણા સોજો ગોલાબ અડધો પાથર ભેળી એમજ છુંટયા કરી ગોલાબ સુકાય અને થાપી શકાય તેવું થાયને ઉતારીને એળચી જલકળ ભેળવી ધી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે એક ઇંચ જાદો સરખો હલવો થાપી બંધાયને ચોરસ

કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગમે તો સોજી ખરી કેસર પાંચ વાલને સેકી પીતળની ખલમાં ખારીક વાટીને ગોલાખમાં તે ભેળવી. નરમ હલવો કરવો હોય તો ઉપલીજ રીતે પણ સવાથેર ખાંડ નાખીને યોચો હલવો બનાવવો. પણ થાપવા માટે લખ્યું છે તેટલો એને કઠણ કરવો નહીં. પણ જરા શીરા સાથેનો નરમ હોય ત્યારેજ ઉતારવો. કારણ વધારે ઘટ થશે તો પછી ઠંડો થતાં કઠણ થશે.

હલવો દોધીનો ૩ નો.

ભેળ વગરનું સોજું તાજું ભંસનું દુધ શેર ૨, છાલેલા દોધીના કટકા શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ધી તોળા ૫, સુકું ઘઉંનું દુધ નવટાંક, નવી બદામની ખીજ તોળા ૩, એળચી તથા બયફળ દરેક તોળો ૧૦, ઘણો સોજો ગોલાખ તથા લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

તદન કલઈ ભરેલી થાળીને ધી લગાડવું. બદામને છોત્રી જરા ભદી છુંદીને છુટી કરવી, એળચી બયફળને ખારીક છુંદવું. બનતા સુધી એક થાથેર ઘણા સોજા ગોલાખમાં એને તે નહીં હોય તો પછી એટલાંજ ઠંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધને બીનચી રાખ્યા પછી બરાબર પીગળાવવું. કુમળું નહીં તેમજ તદનજ પાકટ પણ હોય નહીં તેવા મજાહનાં દલદાર દોધીની બધી છાલ બરાબર છોલી ખીયાં તથા ગર બધું બરાબર કાઢી નાખીને બાકી રહેલાં દોધીના દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને તે બે શેર લેવા એને તેને એક તપેલીમાં પુરતાં પાણી સાથે ઢાકીને ચુલે મુકી બરાબર નરમ થાયને બોયાંમાં ઓસાવી નાખવું એને બધું પાણી નીકળી જાયને કાઢીને કરછીયી બરાબર ભાજી નરમ કરી માટે છુટેલું પાણી કાઢી નાખીને પછી એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એ ભચડેલું દોધી નાખી તેમાં ખાંડ, ભંસનું દુધ તથા બીનવેલું ઘઉંનું દુધ ગોલાખ અથવા પાણી હોય તેની સાથેજ નાખી બધું બરાબર એકઠસ કરી ચુલે ફીની આંચે ઉંઘાડુંજ મેલી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું એને ઘટ જેવું થાય ત્યારે હેઠે લાગવા દેવું નહીં. કઠણ જેવું થાયને નાના ચાર ચમચા (ફોર્ટસ્પુન) ભરી ગોલાખ ભેળવો એને તે બગીને પાછું કઠણ થાયને ઉતારીને એળચી બયફળ મેળવીને

પછી ધી લગાડીને તૈયાર રાખેલી થાળીની વચ્ચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ સરખો થાપવો અને ઠંડો થઇને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાયાથી કટકા ઉપાડવા. એ હલવો બે દીવસ ખવાશે, તે પછી ખીગડી જશે. ગમે તો ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ નાખવું.

હલવો નાળીયેરનો.

સોજી મોટું નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજે માલો માવો શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ તવટાંક, સોજી માખણ તોળા ૧૧૧, છુંદલી એળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો. આખે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી ઘોઘને બારીક પીસ્વી અથવા છુંદવી. પછી ખાંડમાં દોઢ પાશર પાણી રેડી પતળો શીરો કરી કલછ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં માવો ખરાબર મેળવી નાળીયેર તથા બદામ ભેળાને બંધગારે મેલી છુંટયા કરવું. અને બંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારવું. અને આગ-મચ્છી એક સોજા ખુનચાને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચ્ચમાં એ મેળવણી નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પાણી ઇંચ જદો હલવો થાપી ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના કાપ મુકીને તવાયાવડે કટકા ઉપાડી લઈ હેંટું નરમ પડ બંધાવા માટે કટકાને ફેરવીને છુટા છુટા મુકવા.

હલવો નાળીયેરનો ૨ ને.

સોજે ગોળ શેર ૧, સોજી ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૦૧, સોજી ધી શેર ૦૧, ધરનો દલેલો ધઉનો આટો તોળા ૫, નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨૧૧, એળચીના દાણા તોળો ૧, મોટું જયફળ ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણોજ સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

એળચીના દાણાને જદા છુંદવાં. જયફળને બારીક છુંદવું. બારીક દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીને

તે ઉપલે વળને લેવો. દરાખને ઘોષને સુકી કરવી. બદામ, પસ્તા તથા ચારોલી છોલવાની રીત આખે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ બદામને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોષ નૂછીને કોરડી કરવી. ત્યાર બાદ કલ્ક ભરેલા પાટીયામાં ધીને ધીમે બળતે સુકી તે કકડીને માહેથી ઘણું ધુન્ધાડો નીકળેને બળવું ધીમું કરીને બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા બદામી રંગની થાયને વુતંજ ઉતારી પાડી વગર થોભવે જલદી જલદી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી અને તપેલીને પાછી ચુલે સુકી ધી કકડેને માહે દરાખ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. તે પછી ગોળનો છુકો કરી ખીજી તપેલીમાં નાખી જરા પાણી રેડીને થુલે સુકવું અને બધા ગોળ પીગળી જાયને ઉતારી મલમલનાં ઘાતાં કપડાંથી ધીવાળી તપેલીમાં ગાળાને ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરા ચાસ થાયને તેમાં નાળીયેર મેળવીને ઘુંટ્યા કરવું અને જરાવાર થાયને આઠાને ભભરાવીને બધા અંદર નાખી ગાંગડા થાય નહીં માટે બરાબર ભેળાને ઘુંટ્યાજ કરવું અને જરા કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળા પાછું કઠણ થવા આવે ત્યારે સુંઠ મેળવીને ઘુંટ્યાજ કરવું, પણ હેઠે તપેલીમાં લાગે નહીં તેની સભાળ રાખવી અને કદાચ લેગે તો તેને આખવીને હલવામાં ભેળવું નહીં, પણ વળા બજીંજ કઠણ થયાથી વવર થઇ જાય છે. અને તે પછી તે થપાવું નથી, તેટલા માટે થપાય તેવું મળહનું કઠણ ગોળા જેવું થઇને ધી છુટું પડેને ઉતારીને ઝેળચી જાયફળ ભેળવું. પણ હલવો કરવાની આગમચથી એક કલ્ક ભરેલા ખુનચાની વચમાં જરા ધી લગાડીને તૈયાર રાખવો અને હલવાને ચુલેથી ઉતારી તેની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાથી જરા થાપીને પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવ્યા બાદ બધેથી એક સરખો પોણી ઇંચ જલ્દો હલવો થાપવો અને ઠરી ઠંડા થઇને કઠણ થાયને ત્રણ ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ સુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગે છે.

હલવો નાસપતીનો.

આખે વીવીધ વાંનીમાં હલવો સપરચનનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધા સામાન લેવો પણ સપરચન લેવાં નહીં અને તેને બદલે આખે ચોપડીમાં જલ્દો નાસપતીની છાપેલી છે

તેમાં લખ્યા મુજબનાં નાસપતી લેવાં અને તેમાં લખેલી રીતે છાલી કાતરીઓ કાપીને તે સવા શર લઈ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન નરમ બાશીને ઘુંટયા પછી સપરચનના હલવાનીકાની એને હલવો બનાવવો.

હલવો પટેટાનો.

સારી ભતના સોજ પટેટા શર ૨, સોજું મીઠામનું થી તથા સોજ ખાંડ દરેક શર ૧, તાજે માલો માલો તથા નવી બદામની બીજ દરેક શર ૦, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧ તથા બચ્છળ તોળો ૦.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છાલી ઘાઈ નુછી કોરડું કરીને ભડું છુંદવું. પટેટાને છાલી તદન નરમ બાશી પોટેટો મેશર હોય તો તેમાંથી દાખી કાઢવા અને તે નહી હોય તો પછી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી સોજ તપેલીમાં કરછીવડે છાંડી કાઢવા પછી કલઈ ભરેલી સોજ તપેલીમાં થી કકડાવી તેમાં એ પટેટાને તળીને ઉતારી માહે માલો, ખાંડ, બદામ તથા પસ્તાં બેળી ઇંગાર મેલીને ઘુંટયા કરવું અને થી છુડું પડેને ઉતારીને એળચી બચ્છળ બેળા એ હલવો એમજ આવો, થાપવો નહી.

હલવો પાકી કેરીનો.

હાકુસની પાકી પણ કાણુ કેરીને સોજ તપેલીમાં ડુબતાં પાણીમાં ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારીને માહેથી કેરીને કાઢી લઈ છાલી કાપીને બધા ગર કાઢી લઈ તેને ઘુંટવો અથવા કેરીને બાફ્યા અગાઉ છાલી બધા ગરના કટકા કાપી લઈ ગર નેટલો હોય તેમાંના અડધાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તે કટકા ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડીને પછી બાકી રહેલા અડધા કટકા બેળીને ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અચરતવાર તળે ઉપર કરવું અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારી ઉપર મુજબ ઘુંટવું અને ઉપલી બેમાંની બે એક રીતથી છુંદેલી કેરી હોય તેને તોળીને બે શર લઈ તેમાં એટલાજ વજનની સોજ શાકરીયા ખાંડ બેળી પાણું ઇંગાર મેલી ઘુંટયા કરવું અને મદ થવા આવેને મીઠામનું સોજું થી અડધા શર નાખી

ધુંટયાળ કરવું અને કઠણ થાયને છુંદેલી એળચી અડધા તોળો તથા જ્યદ્દળ બા તોળો બેળા સોજી કલ્લ ભરેલી મોટી થાળાને જરા ધી લગાડી તેમા મેળવણી નાખવી અને ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે સરખો અડધી ઇંચ જદો હલવો થાપી જરા ફરેને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. વચલાં કદની હાકુસની આઠ કેરીમાંથી એ શરને આસરે નકી ગર નીકળે છે.

હલવો પેરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૩૧, ઘણાં સારી જતનાં મજાડનાં પાકેલાં પણુ ઉતરેલાં નહી હોય તેવાં પેરની છાલ પતળી છોકીને પછી કાપેલા કટકા શેર ૨, સોજી મીઠાઇનું ધી પાથેર ૧૧૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના અમચા ૬ અથવા ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩, છુંદેલી એળચી તોળો બા તથા જ્યદ્દળ તોળો બા.

તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં પેરના કટકાને દોઢ શેર ડંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને પેર તદનજ નરમ થાયને એક કલ્લવાળા સાફ તપેલીની ઉપર કલ્લ ભરેલાં ઝીણાં અંધરાંનાં બોમાં અથવા આળણી મુકીને પેરમાં પાણી હોય તેની સાથેજ બધું છાંડી લઇ ફરીયા રહે તે કાઢી નાખવા. તે પછી માહે ખાંડ બેળા ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી માહે અવારનવાર અમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ધી બેળા સેજ કઠણ થાયને ગોલાખ મેળવી તે સુકાઇને પાણું એવુંજ થાયને ઉતારીને એળચી જ્યદ્દળ બેળા કલ્લ ભરેલી મોટી થાળાને જરા ધી લગાડી તેની વચમાં હલવો કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જદો થાપી ફરેને બીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગોલાખનું ઍસેન્સ હોય તો હલવો ઉતાર્યા પછી માહે એ મેળવવું. હલવો ઘણો કઠણ કરીને ચુલેથી ઉતારવો નહી, કારણ પછી ઘણો સખન થઇ જાય છે.

હલવો પાંઉનો.

સોજી તાણું બેંસનું દુધ પાથેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ બા, સોજી મીઠાઇનું ધી; સોજો તાજો માસો માવો તથા સોજાં સફેદ

પાંઉના તાજા ગરની કાતરીઓ દરેક શેર ૦૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧૧૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, ઐળચી ૧૦, જાયફળ અડધું.

ઐળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોષ નુછીને કોરડી કરવી. એક પાશેર વજાની પાંઉના ગરની તથા કાતરીઓ લેવી અને તેને માઠી ઉંડી રકાખીમાં પાથે પાથે મુકી તેની ઉપર બધું દુધ રેડી તે બધું અંદર પચેને સોજા લોઢીને ચુલે મુકી તેમાં બધું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને બળવું કાઢી નાખી ઇગારે રાખીને તેમાં પાંઉની બધી કાતરીઓ મુકવી અને પાંઉનાં બેઉ પડ કકડાં નહી પણ નરમ રહીને મજાહનાં લાલ થાયને ઉતારીને કાઢી લઈ ગરમ હોય તેટલાંજ કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખી અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યાર બાદ સોજા કલધવાળી તપેલીમાં ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં પાંઉ તળતાં બારી વધેલું ઘી હોય તે તથા ઘુંટેલું પાંઉ બેળી ધીમે બળતે મેલીને ઘુટયા કરવું અને હલવો કઠણ અને ચીવટ જેવો થાયને માહે માવો બગાબર મેળવીને પછી ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ હલવો મજાહનો લાગે છે.

હલવો બદામી,

ધરતું તાજું કાઢીને કપડાંમાં નાખ્યા પછી બધું પાણી નીકળી જાય તે પછી સુકવ્યા વગરનું કપડાંનાં પોતળાંમાં કઠણ થયેલું ઘઉંનું દુધ તથા સોજાં મીઠાનું ઘી દરેક શેર ૨, સોજાં મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૮, સોજાં નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦૧, સોજાં નવી ચારોળી શેર ૦૧, ખોખરા કીધેલા ઐળચીના દાણા તોળા ૨, સોજાં ખરી કેસર તોળો ૦૧૧, ઘણા સોજાં ગોલાબ બાટલી ૦૧, વેનીલા યા ચારોળનું ઍસેન્સ નાના ચમચા ૪ અને ગોલાબનું ઍસેન્સ હોય તો તે ચમચી ૧૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે એ તથા મેવાને છોલી બદામના

આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બધે કટકા કાપવા પણ ચારોળીને આખીજ રાખી એ સઘળાંને ઘોઘ ગુછી ડોરડું કરવું. ઘઉંનાં દુધને તદ્દન કલઘવાળા તપેલીમાં નાખીને બધા ગોલાબમાં પીગળાવવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી બીજી રીત મુજબ પણ ખાંડનો પતળો ચાસ વગરનો શીરો બનાવી તેમાંથી સોજી કલઘવાળા તપેલીમાં ત્રણ ભાગ જેટલો જુદો કાઢી લેવો અને આખે વીવીધ વાંનીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં ઉલ્લેખ બનાવવા માટે વાસણુ લખેલું છે તેવાં વાસણુમાં ચોથો ભાગ શીરો નાખીને તેનો જરા ચાસવાળો શીરો કરવો અને ગોલાબમાં બીનવી રાખેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી બે પાંચેર જેટલું શીરામાં રેડીને ઘુંટયા કરવું અને પાંચેક મીનીટ પછી પાછો ઝેટલોજી શીરો અને તે પછી દુધ એટલાજ વખતને અંતરે એક માણસે નાખ્યા કરવું અને પીળાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજી કરવું અને હેઠે કે બોગડુપર સેજખી લાલ થવા દેવું નહીં પણ ઉલ્લેખ બનાવવા મુકતી વેળાજ ધી તવાઈને પતળું થવા માટે ધી ભરેલાં વાસણુને ચુલાની પાંચેજ સુકી રાખવું અને ઉપર લખ્યા મુજબ બધું દુધ તથા શીરો નાખ્યા પછી છેલ્લે બે પાંચેર જેટલો શીરો બાકી રહે ત્યારે તવાયલા ધીમાંથી અડધા શરને ખાસરે ઉલ્લવાનાં વાસણુમાં રેડી થોડી મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકી રહેલો શીરો નાખી થોડું થોડું કરી બધું ધી એમજ નાખતાં જઈને ધીમે બળને ઘુંટયાજી કરવું. પણ આખે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે આગમચથી કેસરને વાટીને તેમાં નાના બે અમમા ભરી ગરમ પાણી મેળવીને પાછી ખલમાં વાટીને તૈયાર કરી રાખવી. પછી જ્યારે ઉલ્લવો ચુલાપર તૈયાર થાય ત્યારે તેમાં એ કેસર ભેળી મેવા તથા એળચી જયફળ મેળવી આખે ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં ઉલ્લેખ ચરચો છે કે નહીં તે તપાસવા લખેલું છે તે પ્રમાણે જોઈને તપાસવું અને ચરીને બરાબર તૈયાર થાય પછી જો ઉલ્લવો ઘણો ચીવટ જોઈતો હોય તો તે પછી પણ થોડો વધુવાર ઘુંટયા પછી માટે ધી વધારે હોય તે કાઢી નાખીને પછી છેલ્લે એસન્સ બગબર મેળવીને ઉતારી કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં ઉલ્લવો કાઢીને મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની

- રીતમાં લખ્યા મુજબ કલસીયાવડે બેથી ત્રણ ઇંચ નેટલો જાદો હલવો થાપી ઈંડો થાયને ગમે તેટલા મોટા કટકા કાપવા. એ હલવાને ખીજ દીવસ સુધી ખુનચામાં રાખવાની જરૂર નથી. ગમે તે કસર નાખ્યા વગર અમથોજ એ હલવો બનાવવો અથવા
- કેસરને બદલે આંખે વીવીધ વાંનીમાં હલવો અમીચંદનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનાવસી ખાંડ નાખીને બનાવવો. જો ખાંડમાં સેજ પણ વેલાતી ખાંડની ભિજ હશે તો પછી હલવો તદનજ ખીગડી ખાંડનાંજ ચોમલાં હોય તેવો થઈ જશે, તેટલા માટે
 - હલવામાં તો હમેશ મોરીશનીજ ખાંડ લેવી અડધો શર ધઉનાં દુધનો હલવો પણ બની શકે છે.

હલવો ભેંસનાં દુધનો (અમદાવાદનો).

સેજ પણ ભિજ વગરનું તદનજ સોજું ચોખ્ખું ભેંસનું દુધ પાંચ શર લેવું અને સોજી ખરી કેસર હઠી વાલ એટલે બેઆંતી ભાર તોજી તેમાંથી અડધી લઇને આંખે વીવીધ વાંનીમાં સેફને છુટ્ટી અકુલા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે કેસરને સેફી બારીક વાટેલી અને કોડીનાં કપમાં નાખી દુધમાંથી અડધા પાશર નેટલું લઈ તેને કેસરમાં બરાબર મેળવવું. પછી સોજી મોટા કલક ભરેલા પાણીમાં બધું દુધ રેડી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને માહે કલક ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરી તળાયામાં સેજ પણ દુધ, લાગીને બળવા દેવું નહીં. અને દુધ જરા ઘાડું જેવું થાયને કેસર ભેળેલું દુધ માહે મેળવી સોજી પહેલાં નંબરની ઝીણી મોરીશસ ખાંડ બે શર નાખી બધું બરાબર ભેળસેને બળતું ધીમું કરી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળાને માવા જેવું થયા પછી તેની બોરદુપરથી ખાંડનો શીરો થઈને નીકળે છે તે શીરો સુકાય અને માવો જરા કઠણુ જેવો થાયને ઉતારવું, પણ વળી માવો ઘણો કઠણુ કરવો નહીં, કારણ તેમ કીધાથી પછી હલવો વવરો થઈ જશે. મરજી પડે તો તપેલી ઉતાર્યા પછી હલવામાં બોખરા કીધેલા એળચીના દાણા એક તોળો ભેળવા અને હલવો ત્રણેક ઇંચ નેટલો જાદો થાય તેટલા ઉભી કીનારીના બરશી બનાવવાના લંબચોરસ યા સમચોરસ થાળા આવે છે તેવા એક સોજી થાળામાં અને તે નહીં હોય તો પછી એ હલવાની મેળવણી સમાપ્ત તેટલી

કઠમણી ધણી નાની કથરોટમાં સોજી મીઠાઈનું ધી જરાબર ચોપડી તેમાં મેળવણી નાખી સરખું થાપી બીજે દીને ઠરીને હલવો. કઠણ થાયને ચાર ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને પેહલે બારદુપરથી એક કટકો કાઢી લઇને પછી તેનો ખાચો પડે ત્યાંથી કટકા ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથાવડે ઉપાડવા. મરજી પડે તો મોટી મુખણેટમાં જીદી જીદી હલવાની મેળવણી ભરવી.

હલવો મસ્કતી.

ઉપર હલવો બદામી છાપેલો છે તેજ રીતે અને તેટલાજ સામાનનો. એ હલવો બનાવવો પણ એમાં કેસર, મેવો, વેનીલા યા આરેંજનું એસેન્સ નાખવું નહી, ફક્ત ગોલાબમાં ઘઉંનાં દુધને પીગળાવી હલવો સફેદજ બનાવી તે તૈયાર થવાની જરાવાર અગાઉ માહે ઘણો સોજો ગોલાબ અડધી પાઇન્ટ મેળવવો અને ઉતાયા પછી નાના બે ચમચા ગોલાબમાં એક ચમચી ગોલાબનું એસેન્સ ભિળાને હલવામાં તે બરાબર મેળવીને બદામી હલવાની માફક એકઠોજ થાપવો. અથવા જીદી જીદી રકાખીઓમાં થાપીને ખતી વેળાજ રકાખીમાંથી કાઢવો. પણ રકાખીમાં ભરવા માટે હલવો જરા ચીવટ કીધાથી તે બધારે દાહડા રહી શકે છે એસેન્સ ફોસ એન્ડ પ્રેક્વેલનુંજ લેવું. પણ જો એ હલવો પણ પીળા રંગનો બનાવવો હોય તો બદામી હલવામાં લખ્યા મુજબ એમાં તેટલીજ અને તેજ રીતે કેસર મેળવવી. ગોલાખી હલવો કરવો હોય તો કેસરને બદલે આપ્પે બીવીઝ વાંતીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છે તે રંગ અને લીલા રંગનો હલવો કરવા માટે ઇંગ્રેજી દુકાનપર મીઠાઈમાં નાખવા માટે રંગ આવે છે તે રંગ હલવો જેટલો ઘેરો યા શીઝો કરવો હોય તેટલો એ બેમાંનો જે એક રંગ હોય તે કેસરને બદલે તેજ રીતે હલવામાં ભેળવો.

એક રકાખીમાં ચાર રંગનો હલવો મુકવો હોય તો લીલો, ગોલાખી અથવા પીળો કેસમાં રંગનો થોડો થોડો હલવો કરવો અને ચોથા ભાગ જેટલો હલવો સફેદજ રાખવો. પછી થોડી મોટી રકાખીઓમાં થોડો થોડો એ ચાર ભતનો હલવો ચાર ભાગે સરખો જીદા જીદા મુકીને તે અકેક ભાગથી. રકાખીઓનો ચોથો ભાગ

ભરાય તેમ સહાર્થી અકેક સાથે કીનારીપરથી અથડે તેમ બરાબર સરખો થાયવો.

હલવો મેહેમનો.

સોજી મારીશ્યસ ખાંડ શેર ૫, સોજી મીઠાકાનું ધી શેર ૨, ઘેરનું તાજી કાઢી કપડાંમાં પોતળું ખાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછીનું તદ્દન કઠણ પણ સુકવ્યા વખતનું ઘઉંનું દુધ શેર ૧૧.

ઘઉંના દુધને સોજાં વાસણમાં નાખી તેમાં દોઢ શેર સોજી ઠંડું પાણી રેડીને પીગળાવવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલી છે તેજ રીતે ખાંડનો પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબનાં વાસણ ચા તપેલાંને થુલે મુકી તેમાં શીરો રેડીને પાછો જોશ આપવો અને પેલું પાણીમાં બીનવેલું ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી અકેક મોટું કપ ભરી એ દુધને એક માણસે શીરામાં પાંચ પાંચ મીનીટને અંતરે રેડ્યા કરવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યાજ કરી હેઠે કે પોરદુપર વળગીને સેજખી બાલ થવા દેવું જણી. એ રીતે હલવા માટે શીરામાં દુધ રેડે તેટલાં ધીને બીજા મુદ્દા ઉપર ધીમી આંચે મુકવું અને તવાયને ઉતારી પાડવું, કકડાવવું નહીં. અને અડધું દુધ શીરામાં રેડાય પછી તેમાં અડધા શેર જેટલું એ તવાયલું ધી નાખવું અને બધું દુધ ઉપલી રીતે રેડીને પુરું કીધા પછી બધું ધી એકઠું રેડીને ખુબ તરેહ ઘુંટ્યાજ કરવું. તે પછી આગે ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામડી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ હલવાને તપાસવું અને હલવો તૈયાર થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી કથરોટમાં નાખી તળીયેનો હલવો તવાયાવડે ઉપર નાખી જાણે મરડતાં હોય તેમ ઘણો વખત એમ નાખ્યા કરવો. તે પછી લીસાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર હલવાને નાખી ઘણોજ પતળો એટલે કાગળનાં કરતાં સેજ જાદો હલવો કાંસીયાનાં તળીયાંને હલવાની ઉપર ઘસીને પાંથરવો, થાયવો નહીં અને ઠંડો થાયને બીજે દીને ઘણા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તે લાગે નહીં તેમ સંભાળતી ધારદાર મોટા તવાયાવડે કટકા ઉપાડી લેવા ગમે તો હલવો ઉતારતી વેળા નાના ત્રણ ચમચા (હૅન્ડર્ટસ્પુન) ભરી વેંતીલા ચા આરેંજનું એસન્સ માહે.

ભેળવું અને ગોલાબનું ઍસન્સ હોય તો નાના ઍક ચમચા સોજ ગોલાબમાં ઍક ચમચી ઍ ઍસન્સ મેળવીને તે નાખવું. હલવાના કટકા કાઢ્યા પછી ગમે તો બદામ પસ્તાંની ઘણીજ ખારીક કાપેલી સ્લાઇસ ઉપર ભભરાવવી.

હલવો મોગલાઈ.

સોજ મારીચસ ખાડ શેર ૩૧, સોજું મીઠાઇનું વી શેર ૧૧, લુરું કોહોળું; દાધી; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુકંદ અથવા કમોદીયોકંદ ઍ છમાંની કોઈ પણ ઍક ચીજ લઈ તેને છોલી નરમ ખાશીને ખોયાંમા ઍસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી કરછીથી છાંડી કાઢી સુકી ચારમાંથી કોઈ પણ ઍક તરકારી હોય તો તેને ઍમજ સખ્વી પણ દાધી યા કોહોળું હોય તો તેને સોજાં સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી ટાઇટ પોતળું બાંધી બધું પાણી ઝરવા દેવું, પછી ઍમાંથી નેખી ઍક ચીજ હોય તે તોળાને શે ૧, સોજો તાજો માથો માથો શેર ૧૧, મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ખારીક રવો રતલ ૧, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલા નવાં પસ્તાં; કીસમીસ દરાખ તથા ચારોળી દરેક તોળા ૨૧, છુંદેલી ઍળચી તોળો ૧૧ તથા જયફળ તોળો ૧૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ ઍટલે ઍઆની ભાર, ઘણું સોજો ગોલાબ અથ મુજબ.

આઐ વીવીધ વાંતીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી ખારીક વાટી ઍક ગ્લાસમાં નાખી નાનો ઍક ચમચો ભરી ગોલાબને તેમાં બરાબર મેળવવો, ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી મક્કમલનાં ઘોતાં કપડાથી ગાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આઐ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે પ્રમાણે ઍ મેવાને છોલી ચારોળી આખીજ રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંની ખારીક સ્લાઇસ કાપી દરાખને સોજ કરી ઍ બધાંને જુડું જુડું સોજું વોષ જુઘીને કોરડું કરવું. પછી ઍક મોટી કદાઈમાં બધું વી નાખી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો. નીકળે ત્યારે તેમાં બધા મેવો જુદો જુદો ઍળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ કકડેલાં થીને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ઉપલી છમાંની જે ઍક ચીજ ખાશીને તંપાર કીધેલી હોય તેને તપેલીમાં નાખી ધીમે બળને ધુંટયા કરવું અને પંદર મીનીટ યાવને રવો મેળવી માવો

બેળાને ધુંટયાજ કરવું અને લાલ થાયને શીરો રેડીને ધુંટયા કરી ઘટ થાયને કેસર મેળવરી અને હલવો ચમચને વળગે નહી ત્યારે બાકીનો સામાન બેળાને ઉતારી ઉપર જરા ગોલાખ છાંટવો.

હલવો મોગલાઈ પાંડિત કમ્પસનો.

- મીઠાઈનું ધી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, નાજો માલો માવો શેર ૦૧, પાંડિતું બારીક કમ્પસ એટલે કીમ રતલ ૦૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પચ ૧ દરેક શેર ૦૧, માલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો તોળા ૪, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જ્યેષ્ઠ તોળો ૦૧, સોજી બારી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાગ, ઘણો સોજી ગોલાખ ખપ મુજબ

ઉપર હલવો મોગલાઈ લખેલા છે તેજ રીતે પણ આમ સામાનનો એ ઉકવો બનાવવો.

હલવો શકરકંદનો.

સોજી જદા લાલ છાલના શકરકંદનાં જરા મુઠાં કાપી કાઢીને પછી શેર ૧૧૧, સોજી બેળ વગરનું તાજું દુધ શેર ૧૧૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, છુંદલી એળચી તોળો ૦૧ તથા જ્યેષ્ઠ તોળો ૦૧, સોજી ગોલાખ નાના ચમચા ૫, લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

બદામને છાલી આડા ચાર ચાર કટકા કાપી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને ગાળવો. કંદને નરમ બાકી છાલ છાલીને જરા દુધ નાખીને બરાબર ધુંટી કલઘવાળાં બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકી તેમાંથી બધો કંદ છાંડી કાઢવો. પછી બાકીનાં બધાં દુધને કલઘવાળા પાટીયામાં ચુલે બળતે મુકીને ધુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને માહે કંદ મેળવીને ધુંટયાજ કરવું. તે પછી જરાવારે શીરો રેડી પાંચ સાત મીનીટ બાદ ધી ભેળી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયાજ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાખ બેળાને પાંચેક મીનીટ પછી એળચી જ્યેષ્ઠ મેળવીને ઉતારી કલઘવાળા ખુનચાને આગમચથી ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં હલવો કાઢી ધી લગાડેલા

કાંસીયાનાં તળાયાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જલદા થાપી ઉપર બદામ ભભરાવીને તેને હલકે હાથે કાંસ્યાથી દાખવી. પછી ફરેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા, ગમે તો આગ્ને વીવીધ વાંતીમાં હલવે કમોદીયાકંદનો છાપેલો છે તે રીતે શકરકંદનો હલવો બનાવવો.

હલવે સપરચનનો.

સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ રતલ ૨૫, સોજાં સપરચનની છાલ છાલી ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી કટકા કાપીને તે રતલ ૧, સોજી મીઠાઇનું ધી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળા ૧૫ તથા જયફળ તોળા ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સપરચનના કટકા તથા એક ચેર ઢુંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને કટકા તદન નરમ થાયને ઉતારીને જરાખી માહેગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની ધુંડી અંદર ખાંડ મેળવીને ઢાંકીને પાછું ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફેરવી જરા ઘટ થાયને ધી નાખવું અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાખ ભેળા તે બળેને એળચી જયફળ મેળવીને ઉતારવું અને આગમચથી એક કલઈ ભરેલી થાળાને ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેની વચમાં હંદવો કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળાયાંવડે પોણી ઇંચ જલદા થાપી ખીજે દીને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. પછી ચુલે ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવું નહી. ગમે તો બધા ગોલાખને બદલે નાના બે ચમચા ભરી ગોલાખમાં ફોસ અંડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ આવ રાજ પચીસ ટીપાં ભળાને તે નાખવું.

હલવે સાગુ ચોખાનો.

સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ રતલ ૬, સોજા સાગુ ચોખા તથા સોજી મીઠાઇનું ધી દરેક રતલ ૨, છુંદેલી એળચી તોળા ૧૫ તથા જયફળ તોળા ૦૫, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૬, તાજું ઇંડું ૧.

સાગુ ચોખાને ચુંડી સોજા ઘોઘને ત્રણ ચાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા. પછી કલઈવાળા તપેલામાં ખાંડ નાંખી ઇડાને ઘોઘને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવી માહે સાત ચેર પાણી રેડીને ચુલે બળતે મુકવું અને બે ત્રણ જોરા

- આવેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે બધા આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા પછી બીનવીને નીચવેલાં કપડાંને તદ્દન કલ્લ ભરેલી મોટી તપેલીન કાંથાની ઉપર દારીથી ઓરીનીકાની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાંથી બધા શીરો ગાળવો અને સાચુ ચોખામાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને તે તથા ધીને એ શીરામાં નાંખી ચુલે બળતાં ઉપર મુકીને ઘુંટપા કરવું અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી હેઠે સેજથી લાગે તહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટપા કરવું અને બધું ધી છુટું પડી હલવો કઠણ થાયને ઉતારી અંદરથી ધી કાઢી નાખીને
- પછી એળચી, બયફળ તથા ગોલાબ ભેળા કલ્લ ભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાના તળીયાંવડે અડધીથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી હલવો ઠરેને બીજે દિને કાપ મુકીને તવાયાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. બધા ગોલાબને બદલે નાના બે ચમચા ગોલાબમાં દોઢ ચમચી ગોલાબનું એસેન્સ મેળવીને તે તથા નાના બે ચમચા વેનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારો ટ્રેસ્ટ થશે. એ હલવો લાલ કરવો હોય તો આએજ ચોપડીમાં હલવો અમીચંદનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી મેદા ખાંડ લેવી.

હલવો સુકો.

સોજ પહેલાં નંબરની મોરીસની ખાંડ શેર ૧૬, સોજું મીઠાઇનું ધી શેર ૪, સોજું ધરમાં તાજું કાઢી પોતળું બાંધ્યા પછી બધું પાણી તદ્દન નીકળી જઇને તદ્દન કઠણ થયેલું પણ સુકવ્યા વગરનું એમજ લીધેલું દુધ શેર ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૭, બારીક છુંદેલી એળચી તથા બયફળ દરેક તોળા ૨૦.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરીને તે દરેકનાં બધે ફાડચાં છુટાં કરવાં અને પસ્તાંને છોલ્યા વગર એમજ બધી ઉભી બધી બારીક સ્લાઇસ કાપીને તૈયાર કરવું. પછી આએ ચોપડીમાં હલવો મેહમનો છાપેલો છે તેજ રીતે પણ ઉપર લખેલા સામાનનો હલવો બનાવવા મુકવો અને છેલ્લે ધી નાખ્યા પછી હલવો સેજ કઠણ થાય ત્યારે તેમાંનો ત્રણ ભાગ જેટલો તપેલાંમાંજ રાખી ચોથા ભાગ જેટલો બીજ વાસણમાં જુદો કાઢી લઇને પછી

તપેલાંમાંના હલવાને મેહમના હલવાનીજ માફક તૈયાર કરીને ઉઠારી અંદરથી બધું ધી કાઢી નાખીને પછી હલવાને કલહ ભરેલી કમરોટમાં નાખી જ્યાં સુધી કાણુ અને ડંડો થાય ત્યાં સુધી તવાયાવડે હેઠેના હલવો ઉપર લેતાં જમીને મરડયાજ કરવું. ત્યાર બાદ તદન લીસાં પાટીમાંની વચમાં એમાંથી અડધા હલવાને મુઠી કાંસીયાનાં તળામાંથી જાદો થાપીને પેલા ચોથા ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો હલવો તેની ઉપર બધેથી એક સરખો પાંચરીને પછી તેની ઉપર બધું એજથી જમફળ ભભરાવીને પછી બાકી રહેલો ચરેલો અડધો હલવો તેની ઉપર સફાઈથી પાંચરીને વેળણથી બધો એક સરખો પાણી ધ'ચ જાદો વણીને તેની ઉપર બધામનાં ફાડચાં સરખાં છુટાં છુટાં વળગાવીને પછી હલવાની વચમાંની ખાલી જગ્યા ઉપર પરતાંની ચલાઈસ ભભરાવીને હથેલીવડે તેને જરા ફાળીને વળગાવ્યા બાદ તેની ઉપર બીજું સોજું માટું પાટીયું લાંબી બીજે દીને છ સાત ધ'ચ જેટલા મોટા ચોરસ કટકા ધારદાર છસીવડે સરખા કાપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાયાવડે સરખા ઉપાડી લેવા. ગમે તો વચમાં પાંચરવા માટે પેલા ચોથા ભાગ જેટલા જુદા કાઢી લીધેલા હલવામાં આએ ચોપડીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે રંગ હલવો ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં થોડો બરાબર ભેળાને મજાહનો આઈસક્રીમના રંગનો કસી રાખીને હલવાની વચમાં એ પાંચરવો.

બીજી રીતે હલવો સુકો બનાવવો હોય તો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લેવો અને ઘઉંનાં દુધમાં ડંડાં પાણીને બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરવું અને ખાંડનો જરા માસવાળો શીરો કરી કલહવાળા લપેલીમાં રેડી તેમાં એ બીનવેલું દુધ ભેળી ધી નાખીને ધીમે બળતે મેલી હોય રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ધી છુટું પડેને ઉતારી અંદરથી બધું દુધ કાઢી બાકીને પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની વચમાં નાખી એક ધ'ચ જાદું થાપી તેની ઉપર બધું એજથી જમફળ ભભરાવીને એ થાપેલા હલવાની બધી ફરતી કીનારીને તવાયાવડે એવી રીતે ઉપર વાળી લેવી કે ભભરાવેલું એજથી જમફળ વચમાં આવે અને હેઠે ઉપર હલવાનું પડ થાય. તે પછી વણી શકાય તો એ હલવો ઉપર મુજબ વેળણથી વણવો

અને તેમ નહીં થાય તો પછી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી બદામનાં ફાડ્યાં તથા પસ્તાંની સ્લાઇસ વળગાવી ખીજે દીને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા. એ હલવો ખુનચામાં પણ થાપી સ્વદાષ છે. હલવો બદામી છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં ત્રણમાંથી એક જાતનું એસેન્સ એ હલવામાં પણ ગમે તો ઉતાર્યા પછી મેળવું. ખાંડમાં વેલાતી ખાંડની સેજ પણ બેળ હશે તો પછી હલવો તદ્દન વવરો થઇને ખીગડી જશે માટે હમેશ સોજ પહેલા નંખરની મારીશ્યસ ખાંડ લેવી.

હલવો સેવનો.

સોજ ખાંડ શેર ૨, સોજ પણ જુની ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજનું મીઠાઇનું ધી; નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જ્યક્ષ્ણ તોળો ૦, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, લવંગ ૧૦, ઘણા સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને ખારીક વાટી એક નાના ચમચા કકડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. બદામ પસ્તાંને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઈ નુછીને કોરડી કરવી. સેવને ચુંટી એક કબજા ભરેલા પાત્રીયાને ચુલે ધીમે બળતે મુકી તે ગરમ થાયને તેમાં સેવ નાખીને સેકવી, પણ લાલ થવા દેવી નહીં. પછી આએ ચોપડીમાં સેવ એસાયેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેવને ખાશી બોયામાં એસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજનું ઘાતાં નરમ કપડાંને સાફ ખુનચામાં પાંચરી તેની ઉપર સેવને પાંચરીને મુકીને તેની ઉપર એવુંજ ખીજનું કપડું ઢાંકવું તેથી સેવમાં પાણી બાકી રહેલું હશે તે કપડાંમાં સોસાજ જશે અને સેવ સુકી થશે. તે પછી પણ જો સેવમાં પાણીનો સેજખી ભાગ રહેલો હોય તો પછી પેલી તપેલીમાં સેવને પાછી ઇંગારે મુકી મુકી થાયને કાઢવી, પણ એમ કરતાં ડાબે નહીં તેની સંભાળ રાખવી. ત્યાર બાદ ખાંડનો ટાઈટ સીરો કરી કબજવાળા પાટીયામાં ગાળી તેમાં કેસર બેળીને સેવ મેળવવી. તે પછી લવંગ

નાખીને ધીને ખુબ કકડાવી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને પછી સેવની ઉપર ધીને ફરવું રેડીને ઇંગારે ચુકવું અને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહીં. પછી શીરો પીને સેવ ઘણી કઠણુ હલવા ભેવી થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગોલાખ સુકાવને કલમ ભરેલા ખુનચાની વચમાં કાઢીને કાંસીયાથી પોણી ઈંચ ભદો હલવો થાપી ખીજે દીને ફરેને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ગોલાખને બદલે ગમે તો નાના એક ચમચ ગોલાખમાં પંદર ટીપાં ગોલાખનું ઍસન્સ ભેળીને હલવો ઉતાયાં પછી એ ભેળવું.

હલવો સોહન (દીલહીનો).

સોણું મીઠામનું ધી તથા સોજ મોરીચસ ખાંડ દરેક થેર ૧, મીઠનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો તોળેલો થેર ૧.

કલમ ભરેલા સોજ મોઠા પાટીયામાં ધી નાખીને ચુલે મુકવું અને તે કકડોને ઇંગારે રાખી માહે આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર તળાય પણ સફેદ હોય તેટલાંજ ઉતારીને કલમ ભરેલા ખુનચામાં યા કથરોટમાં રેડી દેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં સોહન હલવા માટે શીરો ફરવા છાપેલું છે તેમ ખાંડનો શીરો કરી એક સોજ મોઠા પેણાને ધી લગાડીને તેમાં રેડી પેણાનાં બેઉ કડાં પકડીને તેમાં જરાવાર શીરાને ફેરવ ફેરવ કરીને પછી તળેલા આઠામાં રેડી દેવો અને બેઉ હાથમાં એકેક ચમચ પકડી તે ભરીને દોઢેક ફુટ જેટલા હાથ ઉંચા કરી ચમચમાંનો ચાસ પાછો ખુનચામાં પડે તેને એજ રીતે છુર્તજ ચમચથી ઉંચકતાં રહેવું. જેમ કરતાં શીરા સાથે આટો ભેળાશે અને એમ ખેંચાતાં ચાસ પડેલે લાલ હતો તેનો રંગ બદલાઈને લેવડીના ચાસની માફક સફેદ ચળકતો કસબ જેવો થતો જશે, તે પછી ચમચને હાથમાંથી છોડી દેવી અને ગરમ લાગે તો પણ એ શીગ સાથની મેળવણીને બેઉ હાથના આંગળાંથી રેસાનીકાની પણ ભદો દુપવો અને ગરમ હોય તેટલાંજ રેસાને ઘાબીને સરખો ગોળો કરી પોણીથી એક ઈંચ,

સુધી જાદો થાપીને કટકા કાપવા. તદ્દન સોજી નવી અખરાટને ભાંજી તેના સેજ મોટા કટકા કરીને હલવાનો રસો દુધીયા પછી તેમાં ભળી દાખીને સરખો થાપવો.

હલવો સંતાનો.

આગે વીવીધ વાંતીમાં જામ સંતાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના મીઠા સંતાનો રસ સાથનો નહીં ગર એક શેર લેવો અને તેમાં સોજી ખાંડ એક શેર નાખી ભચડીને બરાબર એકરસ કરી કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સોજી મીઠામીઠું બી એક પાશર નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંધાડું રાખવું. તે પછી ધગધગતે ઇંગારે મુકી બારંવાર કલછ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક ૧૦ તોળો ભળીને કલછ ભરેલી થાળાને ધી લગાડીને તેની વચમાં કાઢી ધી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે અડધી ઇંચ જાદો હલવો થાપવો અને બરાંબર ફેરવે કાપ મુકીને તવાયાવડે કટકા ઉપાડવા. પછુ હલવો ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવો નહીં. એ હલવો ખાટો મીઠો મજાહનો લાગે છે.

હાથ ડાળે અથવા કપાય તેનો તુર્ત વેળા કરવાનો.

અકસીર ઇલાજ.

હમેશ સઘળાં ઘરેમાં થોડા ચોખાનો આટો રાખવો જોઈયે. કારણ અકસમાતથી પાણી, દુધ, ધી અથવા એવી ખીજી કોઈ પણ કકડતી ચીજ હાથ અથવા બદનના કોઈ પણ ભાગ ઉપર પડે અથવા કકડતું વાસણ લાગ્યાથી પછુ ડાળ જાય તો સેજખી દીળ વગર તુર્તજ થોડા ચોખાનો આટાને ડંડાં પાણીમાં કાળવી જરા ઘટ જેવો કરીને ડાળેલા ભાગની ઉપર તેનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તે સુકાઈને પોતાની મેલે નીકળી જાય ત્યાં સુધી રહેવા

દેવું. તેથી અગન બળતી નથી પણ ડાબેલા ભાગને ઘણી ડંડક વળાને કરાર લાગે છે અને વળી ફેરેયા પણ ઉઠતા નથી, પણ ચામડી ચીટકેલીજ રહે છે. પણ બુલમાં કદીખી ઘઉંનો યા બીજો કોઈ પણ આટો ઉતાવલમાં લગાડી દેવો નહી. ચોખાનો આઘે નહી હોય તો ઘાતાં સફેદ નરમ કપડાંને સરકામાં બોળીને ડાબેલા ભાગની ઉપર તેને પાંચરીને મુકી લોશનનીકાની અવારનવાર ઉપર બીજો સરકો કપડાંથી નીચવ્યા કરવો. ગોસ્ત તરકારી અથવા બીજું કોઈ પણ કાપતાં હાથ કપાય તો ઘાતે તેની ઉપર ઘાતાં સોજાં સફેદ કપડાંની પતી બાંધીને પછી તેની ઉપર પુરતો ઝાંડો અથવા કોલાનવાટ્ટ નામવું. અને કપડું લોહીથી બીનાઈ જાય તો લોહી બરાબર બંધ થાય ત્યાં સુધી પતી બદલ્યા કસીને ઝેંજ સીતે ઝાંડો યા કોલાનવાટ્ટ નામ્યા કરવું. તેથી થોડા વખતમાં લોહી બંધ થઈ જાય છે.

હોલીના હારડા.

જેટલાં નાનાં મોટાં ચાકરાં હારડાના બનાવવાં હોય તેટલાં લાંબાં અને સાંકડાં બેઉ બોરડુ ઉપર એક સરખી તરેહ કોતરેલાં પાટીયાં આવે છે તેવાં દસ બાર પાટીયાં લઈ અકેક સાથે અઠડાંની સરખાં ગોઠવીને તેને બેઉ નાકેથી આરપાર છેડ પાડીને ડીચકાં સાથેનો એક લોઢાંનો સળીયો તેમાં ખોસીને સળાયાના બીજા છેડા પર લોઢાંની ચાકી ફેરવી લીધેલી હોય છે, તેથી બધાં પાટીયાં અકેક સાથે અપટ અથડેલાં રહે છે, તેવાં પાટીયાં તૈયાર કરી તેમાં તરેહ કોતરેલી હોય છે તેની એક બોરડુપરથી થોડા થોડા ખાંચા રહે છે તેમાં જરા જરા પાણી રેડીને તેને બીનવ્યા કરવું. પછી આઘે વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં ખાંડની પોચી ગોળા પડેનો શીરો બનાવવા છાપેલું છે તેવો શીરો બનાવવો અને ભાકડાંના હાથાવાજો ધારનો મોટો કાંસીયો આવે છે તેમાં એ શીરો નામી ભાકડીના નાના ઢુકડાથી થોડીવાર શીરાને ઘુટવો અને શીરો સફેદ

યાય ત્યારે સોજાં સુતરના એ બોરડુ ઉપર પોડા છેડા બાહેર રહે તેમ હુજીને પછી કાંસીયાની ધારે પાટીયાંના ખાંચાઓમાં એ રસ્તે શીરે પ્રવેશ, જેમ રેડતાં પાટીયાંની બાહેર શીરે વળગી જાય છે તેને તવાયાની ધારથી ઘસીને કાઢી નાખે. તે પછી થોડીવારે પેલા સલીયાંની આજી કાઢી સળાવાને એ ચીને બધાં પાટીયાં છુટાં પાડવાં અને તેમાં બંધાયેલાં ચાકરાંના હારડાને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કાઢી લેવા. એ હારડા બનાવવા માટેનાં પાટીયાંનું વર્ણન ઉપર કાઠું છે તેવાં પાટીયાં એ હારડા બનાવનાર પાથેથી તૈયાર મળી શકશે.



